FOOD & WINE ITALIA

#FOODANDWINEITALIA

ACQUA

OSSESSIONI
OSTRICHE
RISTORANTI PLASTIC FREE
GHIACCIO E MIXOLOGY

WESTERN AUSTRALIA
DA PERTH A MARGARET RIVER

WINE TRAVEL
VIGNE DI COSTA E DI ISOLA

ULIASSI
TUTTA LA MEMORIA DEL MARE NEI PIATTI DEL NUOVO 3 STELLE MICHELIN

L'Ostrica alla contadina di Mauro Uliassi sul bagnasciuga di Senigallia (AN), davanti al ristorante che lo chef guida insieme alla sorella Catia (a pag. 52).

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1, DCB/RM/40/2018

€ 4,90

BIMESTRALE · NUMERO 4 · ANNO I · GIUGNO/LUGLIO 2019

The water issue

MAURO ULIASSI, protagonista della nostra storia di copertina, pronuncia a proposito del suo ristorante di Senigallia (AN), da poco premiato con la terza stella Michelin, una delle frasi più belle di tutto il numero: «Noi siamo nel punto focale della città, il fiume che la taglia in due, sulla destra la spiaggia, a sinistra il porto canale. Circondati dall'acqua. Il sole ti nasce davanti e declina dietro le colline. La vista spazia ovunque e la percezione dell'energia è immensa. È come vivere ogni stagione allo spasimo. A volte quando arriva il temporale mi spingo sulla punta del molo e mi riempio di immensità. È una cosa pazzesca, anche un po' pericolosa, volendo, ma lì avverto una forza senza uguali». L'energia dell'acqua, il gusto dell'acqua, il pericolo che si corre con l'acqua. E ancora: l'acqua come fondamento di preparazioni cruciali della gastronomia, dalle zuppe ai brodi. L'acqua in cubetti, come elemento imprescindibile della mixology contemporanea. L'acqua come bene fondamentale, minacciato da un abuso scriteriato della plastica. All'acqua dedichiamo tutto il nostro numero. A partire dai ristoranti che ridefiniscono il concetto di "pieds dans l'eau", come Madonnina del Pescatore (2 stelle Michelin, anch'esso a Senigallia), dello chef Moreno Cedroni, che quest'anno festeggia i 35 anni di attività. Parleremo delle migliori ostriche, di "super bowls" di zuppe, perfette da gustare anche col caldo, del sale integrale di Trapani e del ruolo del ghiaccio nei cocktail di uno dei bartender più brillanti d'Italia (Guglielmo Miriello, di Ceresio7, a Milano). All'acqua sono dedicate anche le nostre rubriche fisse, come Design Challenge (che questa volta racconta il caso della "Casa tra i fiordi" di Olafur Eliasson), Behind the Scenes (un racconto illustrato del mercato del pesce di Rialto, a Venezia), Roundtable (un'inchiesta sul movimento plastic-free che sta interessando l'industria alimentare e quella della ristorazione) e Comfort (che ragiona sul modello di due grandi trattorie di pesce). E come di consueto non manca un approfondimento sul mondo del vino: con il sevizio "Sapore di sale" viaggiamo dalla Liguria alla Sicilia, alla scoperta di alcune delle migliori espressioni di vigne isolane e costiere. Dove ritrovare concentrata quell'energia di mare di cui parlava Uliassi.

Un momento di backstage dal nostro servizio di copertina a Senigallia (AN), con lo chef 3 stelle Michelin ***Mauro Uliassi****, il fotografo* ***Alberto Blasetti*** *e* ***Federico De Cesare Viola****. In copertina: l'Ostrica alla contadina di Mauro Uliassi, Ph. Alberto Blasetti.*

LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

piattoforte
CUCINARE ITALIANO

FOOD&WINE

GIUNTI GROUP

In questo numero

STORIE

52 **MAURO ULIASSI** di Raffaella Prandi

69 **LE SALINE DI MOZIA** di Linda Sarris

76 **SAPORE DI SALE** di Francesca Ciancio

84 **WESTERN AUSTRALIA** di Federico De Cesare Viola

98 **SUPER BOWLS** di Kelsey Youngman

108 **ON POINT** di Betsy Andrews

Mauro Uliassi, sulla spiaggia di Senigallia (Ph. Alberto Blasetti)

Dall'alto e in senso orario. Vellutata di rucola, una delle nostre "Super Bowls" (ricetta a pagina 98); Guglielmo Miriello di Ceresio7; il trasporto delle uve vendemmiate sull'isola di Mozia; delfini in Western Australia

OBSESSIONS

13 OSTRICHE
di Rossella Cerulli

HANDBOOK

16 SPICE SKILLS
di Kelsey Youngman

19 LET'S WRAP
di Justin Chapple

23 PASTICCERIA D'AUTORE
di Nina Friend

PROFILE

25 L'AGITATORE DI ACQUE
di Rowan Jacobsen

BOTTLE SERVICE

30 GHIACCIO TAILOR-MADE
di Federico De Cesare Viola

37 UN CALICE PER TUTTE LE STAGIONI
di Ray Isle

38 SPIRITI LIBERI
di Kat Kinsman

BEHIND THE SCENES

41 AL MERCATO ITTICO DA INSIDER
di Gianluca Biscalchin

42 LA FORMA DELL'ACQUA
di Redazione

DESIGN CHALLENGE

44 LA CASA TRA I FIORDI
di Elena Bordignon

ROUNDTABLE

48 PLASTIC-FREE
di Sara Porro

END PIECES

121 MADONNINA DEL PESCATORE
di Laura Lazzaroni

125 UNA PESCA ANTICA E DOLCE
di Nicoletta De Rose

126 COSTRUIRE NUOVE MEMORIE
di Niccolò Vecchia

COMFORT

130 I LOCALI DEL CUORE
di Marco Bolasco

GIUGNO - LUGLIO 2019 - ANNO I - NUMERO 4

DIRETTORE
Laura Lazzaroni
l.lazzaroni@foodandwineitalia.com

GRAFICA Francesco Morini
FOOD EDITOR Laurel Evans
TRADUZIONI Emilio Scoti
WEB EDITOR Nicoletta De Rose

CONTATTI
REDAZIONE redazione@foodandwineitalia.com

COMMERCIALE
BUSINESS DEVELOPER Domenico Mancini
d.mancini@magentamedia.it
commerciale@magentamedia.it

PER LA RACCOLTA PUBBLICITARIA NEI SETTORI AGROALIMENTARE, VITIVINICOLO E AFFINI

WELLCOM

via rio Misureto 8 - 12051 Alba (CN)
EMAIL info@wellcomonline.com
WEB wellcomonline.com

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

MEREDITH CORPORATION

PRESIDENT AND CEO Tom Harty
CHIEF FINANCIAL OFFICER Joseph Ceryanec
CHIEF DEVELOPEMENT OFFICER John Zieser

BRAND AMBASSADOR & COORDINAMENTO CONTENUTI EDITORIALI
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

HANNO COLLABORATO
Betsy Andrews, Gianluca Biscalchin, Alberto Blasetti, Marco Bolasco, Elena Bordignon, Rossella Cerulli, Justin Chapple, Francesca Ciancio, Ray Isle, Rowan Jacobsen, Kat Kinsman, Sara Porro, Raffaella Prandi, Linda Sarris, Niccolò Vecchia, Kelsey Youngman.

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
Magenta Srl

CEO
Leonardo Donato
l.donato@magentamedia.it

SEDE LEGALE via Cornelio Celso, 9 - 00161 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@magentamedia.it

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
via Tiberio Claudio Felice, 7 - 84131 Salerno

DISTRIBUZIONE EDICOLA
Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl
via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI)

MEREDITH INTERNATIONAL

VICE PRESIDENT Tom Rowland
LICENSING OPERATIONS Paul Ordoñez
SENIOR DIRECTOR Wendy Zhang
MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Nick Arnold
ASSISTANT MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Thomas Rodriguez

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com magentamedia.it foodandwine.com

OBSESSIONS

QUESTIONE DI LUSSO

Ostriche: come (e perché, poi) farne a meno? Crescono anche nel nostro paese la conoscenza e la passione per queste preziose "pepite" di mare

Home delivery di ostriche? Ne esiste più d'uno. In America c'è Island Creek Oysters (islandcreekoysters.com), che le consegna overnight da Duxbury Bay. In Italia, invece, c'è I Love Ostrica (iloveostrica.it), che su richiesta organizza anche degustazioni guidate.

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY; FOTO DI VICTOR PROTASIO

di ROSSELLA CERULLI

Si fa presto a dire ostrica. Questo fascinoso mollusco, serrato a quattro mandate nelle sue valve di madreperla, è così, per sua natura, ermetico. E di difficile interpretazione, specie al palato. Per non parlare dei nomi, da interpretare con l'ausilio di Google maps: perché tra Utah Beach, Saint Vaast, Galway, Cancale e Tsarskaya lo smarrimento è garantito. E poi le varietà: tra piatte e concave solo un Europa ne esistono più di 200.

APPROCCIO IMPOSSIBILE per gli appassionati neofiti? Assolutamente no. Parola di esperto del settore. «Come il terroir nel vino, nell'ostricoltura il "merroir" (cioè forza di maree, fondo marino, nutrimenti vegetali, nda) fa la differenza, insieme alle tecniche di lavorazione», spiega Corrado Tenace, vero guru del settore e fondatore nel 2014, insieme ad Armando Tandoi, di Oyster Oasis, società di selezione, distribuzione e produzione di ostriche in tutta Italia. Già, ma quali sono le principali varietà? «La *Ostrea edulis*, od ostrica piatta, è una specie tondeggiante, autoctona, tipica dei nostri mari. La più famosa è la Belon, dal nome del fiume in Bretagna lungo il quale viene allevata», spiega ancora Tenace. «Dopo il XVI secolo fa il suo ingresso in Europa invece la *Crassostrea gigas*, l'ostrica concava: arriva attaccata al fasciame dei vascelli portoghesi, di ritorno dopo lunghe soste davanti alle foci dei fiumi orientali. La sua diffusione è immediata: in grado di deporre anche 10 milioni di uova, si rivela ben presto più resistente e di più facile accrescimento». E difatti attecchisce nell'Atlantico nord-orientale, specie in Francia, al punto che a metà Ottocento il governo inizia a regolamentarne l'allevamento: oggi rappresenta il 75% della produzione europea. Elemento fondamentale: le poderose maree atlantiche, che favoriscono con i loro andirivieni l'accrescimento dei molluschi. I quali, attaccati piccolissimi a pesanti supporti, vengono lasciati crescere per almeno tre anni in mare aperto, per essere poi trasferiti in bacini di affinamento, i cosiddetti "claire", alle foci dei fiumi, dove le acque più dolci, ricche di plancton vegetale, il caldo e la luce incidono sulla formazione del grasso dell'animale. E, di conseguenza, sul gusto finale. Determinante anche la densità di coltura per metro

quadro: meno ostriche verranno concentrate nelle poches, grandi reti in plastica rigida, maggiore sarà la possibilità di filtraggio e accrescimento dell'animale. Ma l'Atlantico non è il solo merroir privilegiato di coltura. A ridurre l'egemonia bretone ci ha pensato 15 anni fa Florent Tarbouriech, vero genio dell'ostricoltura: il quale nella laguna di Thau, ovvero in pieno Mediterraneo, ha ideato un tecnica di allevamento che riproduce il susseguirsi delle maree atlantiche. Le giovani ostriche, incollate una a una a corde sospese in laguna, grazie a un sistema di sollevamento vengono periodicamente fatte uscire dall'acqua, in un dentro e fuori che le irrobustisce e le affina. Dando vita così a un prodotto dal gusto inarrivabile: la sospensione infatti forza il metabolismo dell'animale, che una volta reimmerso nell'acqua, avido di cibo, filtra tantissimi nutrienti, favorendo così la crescita e la qualità delle carni. Un tale sistema di allevamento è oggi praticato anche in Italia nel Parco regionale del Delta del Po, nella Sacca di Scardovari: qui l'azienda Perla del Delta, di cui Oyster Oasis è consulente e distributore esclusivo, produce ogni anno migliaia di ostriche Tarbouriech. Al punto che l'Italia, dopo la Francia, è diventata un vero e proprio leader del settore. Le caratteristiche di questo bivalve mediterraneo? «Un frutto pieno, dal gusto dolce e persistente, con una bella madreperla bianca... tutta una serie di caratteristiche gustative ed estetiche impossibili da riscontrare insieme in altre varietà», racconta Armando Tandoi. «Come va gustata? Masticandola, proprio come un filetto, per afferrarne le diverse consistenze: e cioè la croccantezza del mantello e la cremosità della parte posteriore». Ma non basta. Lo scorso marzo a Identità Golose i due soci, entrambi di origini pugliesi, hanno presentato l'Ostrica di San Michele, eccellenza dell'ostricoltura Made in Puglia, allevata nella laguna del Lago di Varano, nel Parco Nazionale del Gargano, con la collaborazione di un consorzio di pescatori locali. «La laguna ha dimostrato di avere le caratteristiche giuste per l'allevamento, tutto manuale», spiega Tandoi. «Acque di categoria A e sorgenti di acqua dolce, unite al sole garganico, fondamentale per la genesi di un fitoplancton eccezionale, garantiscono un ambiente perfetto per lo sviluppo delle nuove ostriche. Quest'anno ne produrremo circa 10 tonnellate, ma puntiamo ad arrivare a 40-50 nei prossimi due anni». Il punto di forza delle San Michele? La consistenza della polpa, molto soda, dal sapore dolce e marino al tempo stesso.

Ma sono in grado gli italiani di apprezzare tutte queste varietà? «Siamo all'anno zero», commenta Tandoi. «Non a caso organizziamo degustazioni guidate, con 12 ostriche diverse, in una progressiva escalation di gusto, dalle fines alle spéciales fino alle grand cru. Cosa suggerire a un neofita? Di cominciare sempre da una fine, semplice e iodata, con un goccio di lime o limone. Per stemperare la sapidità».

Tutte le foto di ostriche e di allevamento di queste pagine si riferiscono alla Sacca di Scardovari nel Parco Regionale del Delta del Po.

HANDBOOK

MASTER CLASS

Spice Skills. Meherwan Irani spiega come realizzare il perfetto mix di spezie

UN BLEND DI SPEZIE preparato a regola d'arte è uno dei metodi migliori per esaltare i sapori di un piatto; rende infatti sublimi, ad esempio, piatti semplici come una braciola di maiale o una coscia di pollo. Ma qual è il segreto di un perfetto mix? Lo abbiamo chiesto a Meherwan Irani, chef e fondatore del marchio Spicewalla. Il suo primo consiglio? Per ottenere il miglior risultato, fatevi il vostro mix in casa. Tostate le spezie intere per conservarne intatto l'aroma, poi macinatele grossolanamente. E assaggiatele, durante il processo: «Un errore comune è dar per scontato che il sapore di una spezia sia uguale al suo profumo; spesso, invece, sono molto differenti tra loro». Per cominciare, provate i due deliziosi blend nelle pagine seguenti. - *KELSEY YOUNGMAN*

GLI STRUMENTI
Procuratevi un mortaio, e relativo pestello, della capienza di 1 litro. Potete trovarlo in un negozio di articoli da cucina o su amazon.it.

LA PREPARAZIONE DELLE SPEZIE

1. Tostate le spezie per esaltarne l'aroma e il sapore e per essiccarle, rendendone così più facile la macinatura.

2. Conservate i mix essiccati di spezie in un contenitore opaco, al fresco e al riparo dalla luce; ponete invece nel frigorifero quelli umidi, per un massimo di due giorni.

3. Per ravvivare le spezie o i mix di spezie conservati in casa, tostateli leggermente in una padella a secco o friggeteli in un poco d'olio prima di utilizzarli.

foto di VICTOR PROTASIO

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: AUDREY DAVIS

MIX DI SPEZIE FAI-DA-TE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
DOSI PER: 4 CUCCHIAI

Unite in una padella di piccole dimensioni **1 cucchiaio di sale kosher (o fleur de sel), 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 1 cucchiaino di semi di cumino, 1 cucchiaino di semi di finocchio** e **mezzo cucchiaino di peperoncino a scaglie.** Cuocete a fuoco medio, girando frequentemente, finché le spezie non siano ben tostate e profumate, per circa 2 minuti. Trasferite il composto su un piatto e lasciatelo raffreddare. Con un macinino o mortaio e pestello, macinate il composto fino a ottenere una polvere granulosa. Aggiungete **1 cucchiaio di rosmarino fresco tritato, 1 cucchiaino di aglio in polvere** e **1 cucchiaino di paprika dolce.** Mescolate bene.

Sovracosce di pollo al forno con ravanelli speziati

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

- **680 g di ravanelli**
- **6 sovracosce di pollo (circa 1,4 kg)**
- **3 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **2 cucchiai di mix di spezie fai-da-te (ricetta in alto)**
- **120 g di rucola**
- **Sale a piacere**

1. Scaldate il forno a 220°C. Lavate i ravanelli, tagliateli a metà e metteteli su una placca da forno di grandi dimensioni. Aggiungete le sovracosce di pollo e condite il tutto con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva e il mix di spezie. Infornate e cuocete finché la temperatura interna del pollo non raggiunga 70°C, per circa 30 minuti. Distribuite la rucola tra i 6 piatti di servizio, completate con pollo, ravanelli e irrorate il tutto con i succhi di cottura. Salate a piacere.

VINO Riesling secco australiano con sentori di lime: Leeuwin Estate Art Series 2016

MIX DI SPEZIE CAJUN

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 5 CUCCHIAI

In una ciotola di piccole dimensioni unite **4 spicchi d'aglio grattugiati, 1 cucchiaio di aglio in polvere, 1 cucchiaio di paprika affumicata, 1 cucchiaio di sale kosher (o fleur de sel), 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaino di cumino in polvere, 1 cucchiaino di coriandolo in polvere, 1 cucchiaino di pepe nero macinato, 1 cucchiaino di peperoncino in polvere, mezzo cucchiaino di curcuma in polvere** e **mezzo cucchiaino di zucchero di canna.** Aggiungete il **succo di mezzo lime** e mescolate fino ad amalgamare il composto.

Braciole di maiale cajun con fagioli e spinaci

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Questo mix di spezie cajun esalta i sapori grazie allo zenzero fresco, all'aglio e al succo di lime, ed è particolarmente indicato per la carne o il pesce che vengono poi scottati in padella. Cuocete i fagioli nei succhi di cottura del maiale per ottenere un contorno squisito e aromatico.

- **4 braciole di maiale (da circa 280 g ciascuna)**
- **2 cucchiai più 2 cucchiaini di mix di spezie Cajun (ricetta in alto)**
- **2 cucchiai di olio di semi**
- **240 g di fagioli cannellini già cotti**
- **180 ml di brodo di pollo**
- **1 scalogno**
- **80 g di spinaci novelli**
- **½ cucchiaino di sale**
- **Spicchi di limone, per guarnire**

1. Massaggiate ciascuna braciola di maiale con 2 cucchiaini di mix di spezie su ogni lato.

2. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Cuocete le braciole, 2 alla volta, finché non siano ben dorate e la temperatura interna non raggiunga 57°C, circa 5 minuti per lato. Trasferite le braciole su un piatto e mettete da parte.

3. Senza lavare la padella, aggiungeteci fagioli, brodo e scalogno tritato. Cuocete a fuoco medio-basso, girando frequentemente, per 2 minuti. Aggiungete gli spinaci e cuocete finché non siano appena appassiti. Salate e servite con le braciole e gli spicchi di limone.

MAD GENIUS TIPS

Let's wrap. Le tortillas fatte a mano sono alla base di ricette versatili, da reinventare occasione dopo occasione

TRA I PIATTI della mia infanzia finiti nel dimenticatoio collettivo ci sono le tortillas morbide e compatte - quelle comuni, disponibili in tutti i supermercati. Da adulto io le amo ancora con lo stesso trasporto, anche se ormai preferisco farle in casa. Ho imparato che il trucco a prova di bomba è saper utilizzare lo strutto, che rende l'impasto facile da lavorare; e il lievito in polvere, che contribuisce in maniera decisiva a quella consistenza soffice e ariosa che mi riporta indietro nel tempo. Se conservate a temperatura ambiente, queste tortillas rimangono fresche per alcuni giorni. Oggi vi presento la mia ricetta-base per prepararle velocemente, più tre trucchi per utilizzarle al meglio. *-JUSTIN CHAPPLE*

Tortillas Tex-mex

TEMPO DI PREPARAZIONE: 55 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: 24 TORTILLA

Morbide e sostanziose, queste tortillas sono tanto adatte per preparare quesadillas farcite solo con formaggio, quanto ideali con ripieni più sostanziosi, come la carne di manzo o le verdure grigliate.

- **480 g di farina 0**
- **2 cucchiaini di lievito in polvere**
- **1 cucchiaino di sale**
- **110 g di strutto**
- **300 ml di acqua**

1. Mescolate farina, lievito e sale in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete lo strutto, utilizzando la punta delle dita per amalgamarlo. Versate 300 ml d'acqua e lavorate con le mani fino a ottenere un impasto appiccicoso. Trasferitelo su un piano di lavoro pulito e stendetelo con le mani in uno strato sottile quindi, radunatelo nuovamente in una palla. Ripetete questa procedura fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo, per circa 5 minuti. Tagliatelo in 24 pezzi (circa 35 g ciascuno). Arrotolate ogni pezzo tra le mani e formate delle palline, trasferitele su una placca e copritele con pellicola alimentare. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco alto finché non cominci a fumare, quindi abbassate il fuoco a medio-basso. Prendete una pallina per volta e stendetela con un matterello fino a ottenere una piadina molto sottile del diametro di circa 20 cm. Trasferite la tortilla nella padella calda e cuocetela 20-30 secondi per lato. Ripetete la procedura con le altre palline d'impasto. Avvolgete le tortillas calde in un panno pulito.

TEMPO DI CONSERVAZIONE
Le tortillas si possono conservare in un sacchetto a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 3 giorni. Scaldatele in padella prima di servirle.

MAD GENIUS TIP
Incorporate lo strutto nella farina con la punta delle dita per rendere le tortillas morbide e compatte al tempo stesso.

foto di GREG DUPREE

MAD GENIUS TIP
Queste tortillas compatte sono il mezzo più comodo per mangiare i tacos con le mani, specialmente con i ripieni sostanziosi.

Tacos al manzo e carote

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Qualunque ingrediente servito in una tortilla è più buono - perfino le carote. In questo caso, carote piccole (ma non quelle baby!) sono cotte al forno con profumati semi di cumino e servite in una calda tortilla fatta in casa, insieme a succulenta carne di manzo. Se preferite la versione vegetariana, potete sostituire la carne con dei funghi arrostiti o al forno.

450 g di carote novelle
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di semi di cumino
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero macinato
600 g di lombatello piccolo di manzo
Tortillas Tex-mex (ricetta a pag. 19)
Guarnizioni a piacere: panna acida, coriandolo fresco, peperoncini jalapeño, spicchi di lime, ecc.

1. Preriscaldate il forno a 220°C. Tagliate le carote a metà per la lunghezza, disponetele su una placca da forno e conditele con 2 cucchiai d'olio, semi di cumino, mezzo cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe. Spostate le carote da un lato della placca, lasciando l'altra metà libera. Cuocetele nel forno preriscaldato finché le carote non siano dorate, per circa 10 minuti; quindi sfornatele.

2. Tagliate il lombatello in 4 pezzi e spennellateli con 1 cucchiaino d'olio; salate e pepate. Disponete la carne sul lato libero della placca con le carote e infornate nuovamente. Cuocete a 220°C finché le carote non siano tenere e la temperatura interna della carne non raggiunga i 51°C, per circa 7 minuti. Sfornate, trasferite la carne su un tagliere e lasciatela riposare per 5 minuti. Con un coltello affilato, tagliate la carne perpendicolarmente alla direzione delle fibre, ricavandone delle fette molto sottili.

3. Farcite le tortilla calde con carne e carote. Servitele con panna acida, coriandolo fresco, peperoncini jalapeño e spicchi di lime.

VINO Un corposo e speziato Duca Sanfelice Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc 2015 di Librandi.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

Insalata speziata con avocado, pollo e crostini di tortillas

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Tortillas croccanti e spolverizzate di paprika sono un ottimo sostituto del pane arabo tradizionalmente utilizzato nella tipica insalata libanese, il fattoush.

- **4** tortillas Tex-mex (ricetta a pag. 19)
- **4** cucchiai di olio extravergine d'oliva
- **1** cucchiaino di sale
- **¼** cucchiaino di Pimentón de la Vera (paprika affumicata)
- **3** cucchiai di aceto di Champagne
- **1** cucchiaio di miele
- **2** cucchiaini di succo di lime
- **Pepe nero macinato, a piacere**
- **90 g** di rucola
- **80 g** di indivia riccia
- **30 g** di radicchio
- **1** avocado maturo
- **250 g** di pollo bollito
- **4** cucchiai di semi di zucca tostati
- **Spicchi di lime, per guarnire**

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Spennellate entrambi i lati delle tortilla con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; spolverizzate con sale e paprika. Appoggiate le tortillas direttamente sulla griglia nel forno e cuocete finché non siano dorate e croccanti, da 8 a 10 minuti. Sfornatele e lasciatele raffreddare completamente. Spezzatele con le mani in pezzi da 4 cm.

2. In una ciotola di grandi dimensioni unite aceto, miele, succo di lime, mezzo cucchiaino di sale, 1/4 di cucchiaino di pepe e 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Amalgamate con una frusta. Lavate e asciugate rucola, indivia riccia e radicchio. Spezzate l'indivia a pezzi con le mani e affettate sottilmente il radicchio. Sbucciate e affettate l'avocado. Unite nella ciotola con il condimento rucola, indivia riccia, radicchio, avocado, pollo, semi di zucca, tortillas tostate e mescolate per condire il tutto. Salate e pepate l'insalata a piacere e trasferitela sul piatto di portata. Servite con spicchi di lime.

MAD GENIUS TIP
Dopo alcuni minuti in un forno caldo, le tortillas fatte in casa diventano croccanti come crostini.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

MOST WANTED

Pasticceria d'autore. Cioccolato pregiato e una tecnica collaudata: ecco i segreti dei migliori brownies di sempre

RICETTA DI
NATHANIEL REID BAKERY
ST. LOUIS

LA PASTICCIERA LEE LEE REID non esita a definirsi "fanatica" dei brownies. «Sono costantemente alla ricerca della consistenza perfetta», spiega. Inutile dire che la sua ricetta dei brownies al doppio cioccolato, che fa impazzire i clienti della pasticceria di suo marito (Nathaniel Reid Bakery a St. Louis, in Missouri), è in perfetto equilibrio tra morbidezza e consistenza - esattamente in linea con la filosofia dello stesso Nathaniel. «Mi piace essere innovativo», racconta lui, «ma anche realizzare ricette semplici e accessibili, nel modo migliore». - *NINA FRIEND*

foto di GREG DUPREE

Brownie al doppio cioccolato di Lee Lee

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: 20 PERSONE

La riuscita dei brownies dipende direttamente dal tipo di cacao o di cioccolato utilizzato per prepararli, quindi procuratevene di ottima qualità. Per un taglio perfetto, pulite il coltello tra un taglio e l'altro.

- Spray staccante
- 140 g di farina 00
- 25 g di cacao amaro
- ¾ di cucchiaino di sale
- 230 g di cioccolato fondente al 65% di cacao
- 200 g di zucchero semolato
- 170 g di burro fuso
- 100 g di zucchero integrale di canna
- 3 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Preparate una teglia rettangolare da 23x33 cm, e foderatela con carta forno, lasciando che fuoriesca dai bordi della teglia per 4 cm da ogni lato. Spruzzate la carta con lo spray staccante. Setacciate insieme farina, cacao e sale; mettete da parte.

2. Tritate il cioccolato a pezzettini. Mettete da parte metà del cioccolato e sciogliete l'altra metà a bagnomaria o nel microonde. Unite nella ciotola della planetaria zucchero, burro fuso, zucchero integrale di canna, uova, estratto di vaniglia e sbattete con la frusta piatta finché il composto non sia spumoso e di colore caramello chiaro, per circa 1 minuto.

3. Mentre azionate la planetaria a bassa velocità, versate lentamente il cioccolato fuso nell'impasto. Incorporate delicatamente il composto di farina. Versate l'impasto nella teglia e cospargetelo uniformemente con cioccolato tritato. Cuocete nel forno preriscaldato finché uno stecchino di legno infilzato nel mezzo non ne esca pulito, da 18 a 20 minuti. Lasciate raffreddare i brownies nella teglia per almeno 2 ore a temperatura ambiente. Tirateli fuori utilizzando il bordo della carta. Tagliateli in 20 quadratini.

TEMPO DI CONSERVAZIONE Si possono conservare i brownies in un contenitore ermetico per 2 giorni.

Sgombro spagnolo

L'agitatore di acque. Al largo della costa del Maine, Tim Rider sta rivoluzionando la filiera del pesce. Con una filosofia che sta facendo proseliti tra molti ristoratori

- di ROWAN JACOBSEN

È L'ALBA. SIAMO NEL PIENO DELL'INVERNO, a temperature glaciali, a bordo del peschereccio Finlander che beccheggia su un gelido mare mosso, a circa 100 chilometri dalla costa del Maine. Ci troviamo qui, in questo momento, perché il pesce abbocca a quest'ora. Abbiamo salpato dal molo all'una e mezza di notte, diretti a est per quattro ore e passando per alcuni dei tratti di mare più ricchi di merluzzo della regione, un itinerario folle al quale siamo costretti da un'altrettanto folle normativa sulla pesca. Non dovremmo trovarci qui in questo periodo dell'anno, su una barca così piccola, in acque così fredde nelle quali potremmo sopravvivere solo pochi minuti. Siamo soli. Osservo il mutismo inquietante del radar del Finlander per tutto il tragitto. Non un segno di vita.

Quando lo faccio notare a Tim Rider, il comandante del Finlander, lui mi risponde con un forte accento del New England: «Rowan, da novembre ad aprile non ho mai visto una sola imbarcazione pescare dove peschiamo noi. Non una in tutta la mia vita». Rider è un uomo sulla quarantina dal fisico asciutto, barba ispida ed espressione seria. Anticipa la risposta alla mia domanda successiva: «Se dovessimo avere un problema serio adesso, su questo peschereccio da 11 metri di lunghezza, probabilmente rischieremmo la vita. Nessuno riuscirebbe a soccorrerci in tempo». Mi racconta di alcuni dei pericoli che ha corso: la tempesta con vento a 80 km orari che avrebbe certamente rovesciato il Finlander se lui avesse lasciato il timone, anche solo per un istante; la gigantesca onda che lo scorso anno incrinò il parabrezza e strappò il gommone di salvataggio dal tetto della cabina. Mentre me lo racconta sblocca il mulinello della sua canna da pesca con nonchalance e lancia la lenza nelle profondità del mare.

Un mestiere folle, sì, e molti accusano Rider di esserlo a sua volta. Ma lui, con la sua barca, si spinge al limite del possibile per due chiare, forse fanatiche, ragioni: pescare il miglior pesce della regione e cambiare la filiera della pesca.

Nel momento in cui la mia esca tocca il fondo la sento colpire da più direzioni, come una palla in mezzo a una mischia di rugby, poi mi ritrovo a riavvolgere la lenza per tutti i 90 metri fino alla superficie mentre qualcosa, là sotto, oppone una notevole resistenza. Tutti i cinque membri dell'equipaggio stanno facendo la stessa cosa. Ho preso all'amo tre pollack dall'elegante livrea argentata, con il caratteristico dorso color canna di fucile, e li carichiamo a bordo con fatica per seguire la rigida procedura che Rider osserva con ogni pesce: recidere l'arteria sotto la mandibola per dissanguarlo immediatamente, poi immergerlo con gentilezza in una salamoia ghiacciata per raffreddarlo in breve tempo.

E si torna subito a pescare. «Rimetti subito quegli ami in acqua, Rowan», mi urla Rider. «Questa non è una barca da diporto».

Lui è cresciuto lavorando su barche da pesca sportiva lungo la costa del New England, aiutando i turisti a conservare correttamente il loro pescato. Una volta risparmiato abbastanza da potersi mettere in proprio e diventare professionista, ha continuato a seguire la stessa filosofia: trattare ogni pesce come se dovesse essere servito per cena la sera stessa. Ha sempre trovato illogico rovinare un esemplare eccellente maltrattandolo o lasciando che il sangue ne ammorbidisse troppo la carne, nonostante questa sua cura non venisse premiata. Come molti colleghi, Rider vendeva il suo pescato ai grossisti senza avere mai il controllo sul prezzo, che scendeva drasticamente ogni volta che un grande peschereccio industriale entrava in porto. Da quei grossi pescherecci proviene la maggior parte del pesce bianco — merluzzo, eglefino, pollack, platessa. Queste imbarcazioni stanno in mare per due settimane alla volta, raccogliendo più di 100 tonnellate di pesce dai fondali con reti a strascico. Da loro proviene il pesce che si trova nella maggior parte delle rivendite e dei ristoranti.

Tim Rider pesca al largo della costa del Maine.

Sfortunatamente, nei mari del nord-est americano non esistono alternative a questo sistema, che premia pochi grandi operatori a spese dei piccoli pescatori come Rider. Il problema risale al 2010, quando è stato messo in atto un sistema di gestione della pesca a "quote". Il numero di merluzzi — delle varietà più pregiate e costose — era in declino da decenni e le quote ne avrebbero dovuto impedire l'eccessivo sfruttamento. Il governo aveva calcolato la quantità di pesce che poteva

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: HEATHER CHADDUCK HILLEGAS. (PORTRAIT) KELLEY JORDAN

foto food di GREG DUPREE

essere preso ogni anno senza impoverire le popolazioni e diviso il totale in quote assegnandole ai singoli pescatori. Questi, a loro volta, erano liberi di farne ciò che volevano — uscire in mare oppure venderle ad altri operatori del mercato.

Il governo, però, non aveva previsto che un piccolo gruppo di grandi compagnie dalle notevoli disponibilità economiche, dotate di grandi pescherecci e in grado di praticare prezzi molto bassi, avrebbe comprato le quote e costretto i piccoli pescatori a fallire. Degli oltre 1.000 pescherecci che affollavano le acque del New England negli anni 90 ne sono rimasti 400, la maggior parte dei quali lavora per conto di grandi società. Rider paga 3 dollari a libbra per il diritto di pescare merluzzo, prezzo che talvolta supera quello a cui lui riesce a rivendere il prodotto. «Lo ripeto spesso: provate a pagare il 30 per cento del vostro guadagno in diritti a qualcuno che faceva il vostro lavoro anni fa e vedete se riuscite a sopravvivere economicamente», racconta. «È doloroso». Ed è il motivo per cui ci stiamo spingendo oltre i territori di pesca del merluzzo, a rischiare la pelle per inseguire il pollack a 100 chilometri dalla costa. Questa specie è più abbondante e ha meno richiesta, per cui le quote per pescarla sono meno onerose.

Rider ha faticato a sopravvivere con la pesca al pollack finché non ha conosciuto Spencer Montgomery e Amanda Parks, la giovane coppia che in questo momento sta ritirando le lenze accanto a me. Montgomery e Parks facevano parte del movimento Slow Food e volevano dare impulso all'industria ittica su base locale. Quando si sono resi conto dell'ottima qualità del pesce di Rider e di quanto poco questo gli rendesse, si sono offerti come volontari per lavorare con lui e gli hanno proposto un piano d'azione. Entrambi erano ex-dipendenti del ristorante Black Trumpet di Portsmouth, in New Hampshire e sapevano che Evan Mallett, lo chef e proprietario, era un convinto sostenitore della cucina locale. Forse, se gli fosse piaciuto il pesce, sarebbe stato d'accordo a pagarlo quanto valeva veramente. E così andò. «Il pesce che mi arrivava dalla pescheria era spesso schiacciato, piegato, accartocciato», mi ha spiegato, in seguito, Mallett. «Quello di Tim era di color bianco avorio». Se non è dissanguato in fretta, il pesce diventa molle e incolore, sviluppando nel contempo un cattivo odore, mentre il suo era sodo e delicato. «Si trattava della stessa specie, ma mi fu subito chiaro che non si trattava dello stesso prodotto», mi ha detto Mallett. «Rider ha la stessa attenzione nel trattare il prodotto dei pescatori giapponesi. La sua accuratezza è senza pari». In seguito Mallett è andato a trovare Rider di persona: «Gliel'ho detto in faccia, "Il tuo pesce è straordinario, tu sei un mito", che, ovviamente, è esattamente quello che lui voleva sentirsi dire!». Da allora, Black Trumpet serve il pesce di Rider senza sosta: dalla rana pescatrice avvolta nel bacon allo sgombro grigliato, il pesce più saporito e sottovalutato di tutto il golfo del Maine.

Presto, Rider ha sviluppato un nuovo modo di lavorare. Al diavolo le aste. Lui, Montgomery e Parks hanno fondato New England Fishmongers, una società che consegna il pesce ai ristoranti direttamente dal Finlander a un prezzo migliore. «Gli chef non avevano mai ricevuto il pesce direttamente dalle mani del comandante di un peschereccio», mi racconta Rider, «Erano sbigottiti». In seguito, Jeremy Sewall, executive chef e comproprietario del Row 34 e dell'Island Creek Oyster Bar a Boston, me lo ha confermato: «Il prodotto più incredibile che io abbia mai visto», mi ha detto. «Freschissimo, dalla carne soda e delicata, così saporito. Ha cambiato il concetto stesso che avevo di pesce fresco».

Un pescatore, da solo, non può cambiare il sistema, ma New England Fishmongers sta lavorando anche a questo. Nella fioca luce invernale, mentre stiamo tornando al porto con una tonnellata di meravigliosi pollack, Rider mi informa che altri suoi colleghi sono interessati alla rivoluzione della pesca artigianale. New England Fishmongers, insieme ai ristoranti che rifornisce, organizza cene per raccogliere fondi e aiutare i proprietari dei piccoli pescherecci a pagare le loro quote per poter così lavorare vicino alla costa. «Se riusciremo a ottenere prezzi ragionevoli per il loro pesce», afferma Rider, «loro potranno lavorare con profitto e, un giorno, saremo abbastanza numerosi da poter cambiare la situazione generale». Rider promuove una regola di impegno in prima persona, così che i «comandanti da poltrona» non possano vendere le loro quote al miglior offerente ogni anno. Inoltre, è promotore di una legge che impedisca a un singolo operatore di detenere più del 2 per cento del pesce disponibile, come succede già sulla costa occidentale degli Stati Uniti. Ci vorrà tempo, ma è un buon segno per il New England—per le popolazioni ittiche, per i pescatori e per tutti i buongustai che apprezzano il pesce fresco di giornata; credo che vedremo un numero sempre crescente di piccoli pescherecci all'opera, nei prossimi anni.

> «Gli chef non avevano mai ricevuto il pesce direttamente dalle mani del comandante di un peschereccio. Erano sbigottiti»

Diciotto ore dopo la partenza raggiungiamo di nuovo il molo e scarichiamo il bottino. Montgomery e Parks consegneranno il pesce il mattino seguente (mentre io non penso ad altro che a consegnarmi a un comodo letto), ma Rider si gira e torna verso il Finlander. Quando gli chiedo se non ha bisogno di riposo, scuote la testa. «Non mi posso fermare», dice. Dormirà un paio d'ore sul peschereccio, poi imbarcherà un altro equipaggio e salperà un'altra volta. Dopo tutto in questo periodo dell'anno devi sfruttare i giorni favorevoli e per domani è previsto mare solo moderatamente spaventoso.

Il pollack è il protagonista della ricetta "Pesce in pastella alla birra con aioli all'aceto di malto" dello chef Jeremy Sewall.

Rana pescatrice avvolta nel bacon

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Lo chef Evan Mallett, del ristorante Black Trumpet a Portsmouth, New Hampshire, serve la rana pescatrice (volgarmente chiamata "l'aragosta dei poveri" per la sua consistenza compatta e succulenta) avvolta nel bacon con scarola all'aglio di contorno.

- **8 fette di bacon o pancetta affumicata**
- **1 spicchio d'aglio**
- **1 cespo di scarola**
- **Sale e pepe a piacere**
- **4 filetti di rana pescatrice, da circa 170 g ciascuno**
- **2 cucchiai di olio di semi**

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Cuocete il bacon in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto per circa 4 minuti, girando di tanto in tanto finché non sia cotto ma ancora flessibile, non croccante. Scolate il bacon su un piatto foderato di carta assorbente. Conservate 1 cucchiaio del grasso nella padella; scartate il resto. Affettate l'aglio e mondate la scarola, separandone le foglie; quindi aggiungete aglio e scarola alla padella insieme al grasso conservato. Girate con le pinze da cucina finché la scarola non sia appassita e tenera, per circa 5 minuti. Salate e pepate a piacere; mettete da parte.

2. Salate e pepate i filetti di rana pescatrice. Avvolgete ciascun filetto con 2 fette di bacon, fissandole con uno stecchino di legno. Scaldate l'olio di semi in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Mettete i pezzi di pesce nella padella e cuocete, senza toccarli, finché non siano appena dorati, per circa 3 minuti. Girateli e trasferite la padella nel forno preriscaldato. Cuocete per 12-14 minuti, o finché la temperatura interna non raggiunga i 60°C.

3. Rimuovete gli stecchini di legno dal pesce. Servitelo caldo con la scarola saltata.

VINO Bianco corposo: Margerum M5 2017

Pesce in pastella alla birra con aioli all'aceto di malto

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 40 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Da Row 34 a Boston, lo chef Jeremy Sewall prepara fish and chips con il pollack pescato all'amo. La pastella alla birra deve coprire il pesce con uno strato sottile; durante la frittura, la pastella si gonfia e diventa croccante mentre il pesce rimane morbido all'interno dell'involucro.

AIOLI ALL'ACETO DI MALTO

- **2 tuorli**
- **4 cucchiai di aceto di malto**
- **1 cucchiaio di senape**
- **½ cucchiaino di sale**
- **1 spicchio d'aglio, schiacciato**
- **240 ml di olio di semi**
- **120 ml di olio extravergine d'oliva**

PESCE

- **360 g di farina 00**
- **300 g di farina di riso**
- **1 cucchiaio di amido di mais**
- **2 cucchiaini di bicarbonato di sodio**
- **1 cucchiaino e mezzo di sale**
- **1 cucchiaino di lievito in polvere**
- **470 ml di birra chiara**
- **350 ml di acqua gassata**
- **1,4 litri di olio di semi**
- **240 ml di latticello o yogurt magro**
- **700 g di pollack o merluzzo giallo**
- **½ cucchiaino di pepe nero, più altro per servire**

ALTRI INGREDIENTI

- **1 limone**

1. Preparate l'aioli all'aceto di malto: Unite tuorli, aceto, senape, sale e aglio nel mixer munito di lama di metallo. Azionate l'apparecchio finché il composto non sia amalgamato, per circa 90 secondi. Cominciate a versare l'olio di semi e l'olio extravergine d'oliva a filo attraverso l'apertura che si trova nel coperchio dell'apparecchio, azionandolo sempre a bassa velocità, fino ad ottenere una maionese liquida, per circa 2 minuti. Coprite e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore.

2. Preparate il pesce: Mettete 250 g di farina 00 in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete farina di riso, amido di mais, bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino di sale e lievito. Versateci lentamente birra e acqua gassata; mescolate fino a ottenere una pastella liquida. Se dovesse risultare troppo densa, aggiungete altra acqua fino a raggiungere la consistenza desiderata.

3. Scaldate l'olio di semi a 180°C in una casseruola a fuoco medio-alto. Versate il latticello o lo yogurt in un piatto, e mettete la farina restante (circa 110 g) in un altro piatto. Tagliate il pesce in circa 24 pezzi; salate e pepate. Prendete un pezzo di pesce e immergetelo nel latticello, scuotetelo per farlo sgocciolare, quindi passatelo nella farina. Poi immergete il pesce infarinato nella pastella, ricoprendolo completamente. Lasciatelo sgocciolare per qualche istante quindi, utilizzando le pinze da cucina, trasferitelo nell'olio caldo, tenendolo immerso solo a metà per circa 6 secondi, o finché non inizi a dorarsi, per evitare che si attacchi al fondo della casseruola. Lasciate poi che il pesce si immerga completamente nell'olio e ripetete con tutti gli altri pezzi di pesce. Friggeteli, girando di tanto in tanto, finché non siano croccanti e ben dorati, per circa 3 minuti. Togliete il pesce dall'olio e lasciatelo scolare su carta assorbente; salate e pepate. Servite con aioli all'aceto di malto e spicchi di limone.

BIRRA IPA del Friuli-Venezia Giulia pungente ed erbacea: Hopfelia del Birrificio Artigianale Foglie d'Erba.

A sinistra. Una veduta di Rocca Calascio. Sopra. Una vigna di Montepulciano. Sotto. Punta Aderci. Ph. Renato Cieri.

ADVERTORIAL SECTION

Alla scoperta dell'Abruzzo DOC

Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo lancia un'innovativa piattaforma online e un'app per promuovere percorsi intelligenti e golosi alla scoperta della "Regione Verde"

QUANTI LUOGHI AL MONDO possono vantare una posizione tanto strategica quanto quella dell'Abruzzo? Fra la catena montuosa dell'Appennino orientale - con i Monti della Laga, Maiella e Gran Sasso - e le incredibili vedute sul Mar Tirreno, costellato da piccoli borghi e da cittadine imbevuti di storia e di arte, la regione ha condizioni climatiche ideali alla produzione di più di un'eccellenza agroalimentare (si pensi allo zafferano) e di alcune fra le DOC più interessanti d'Italia. Per far meglio conoscere queste eccellenze il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ha dato vita a un bel progetto che intende promuovere e sostenere percorsi turistici all'intersezione di natura, cultura e arte, con un focus particolare sulla produzione vitivinicola, a partire dalla scoperta dei vigneti dai cui nascono etichette d'eccezione come il Montepulciano d'Abruzzo e il Cerasuolo d'Abruzzo (solo per citare due must di ogni cantina che si rispetti). Così l'anno scorso è nato "Percorsi – L'Abruzzo del Vino e della Cultura", una piattaforma online che dà l'opportunità di scoprire la Regione Verde d'Europa attraverso itinerari tematici studiati nei minimi dettagli. Di recente, poi, il Consorzio ha creato un'app omonima - disponibile per piattaforme iOs e Android - mettendo a disposizione di turisti e curiosi informazioni e contenuti relativi alle tappe visitate, aiutando a progettare nuove mete in base ai propri interessi. Piccoli villaggi, monumenti, musei e chiese, con precisi riferimenti e indicazioni stradali. E poi suggerimenti enogastronomici, fra le terre dei Marrucini, i Calanchi, la Costa dei Trabocchi e l'altopiano delle Rocche, con una selezione di ristoranti della zona e un elenco delle cantine circostanti, corredati da un chiaro database di indirizzi, oltre al tipo di servizio offerto in ogni struttura - degustazioni, vendita al dettaglio, pernottamento, visite in cantina e in vigna. Più di 200 punti di interesse e 15 percorsi fra cui scegliere, ognuno declinabile e adattabile alle esigenze del singolo viaggiatore attraverso l'utilizzo di diversi filtri: mare, montagna, avventura, cultura, relax, natura.

PIÙ DI 200 PUNTI D'INTERESSE CON 15 PERCORSI FRA CUI SCEGLIERE. TRA NATURA, ARTE, BUONA TAVOLA E, NATURALMENTE, GRANDI VINI.

Realizzato con i Fondi F.E.A.S.R. - PSR Abruzzo 2014/2020 sottomisura 3.2 Anno 2018

COCKTAIL HOUR

Ghiaccio tailor-made.

Guglielmo Miriello presenta la nuova cocktail list di Ceresio7. Un'occasione per fare il punto su un ingrediente ormai imprescindibile della moderna mixology

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

Un cubetto di ghiaccio scolpito accompagna il cocktail "Smoking". Tutte le foto di queste pagine sono di Martino Dini.

A destra e in senso orario. Guglielmo Miriello, bar manager di Ceresio7, a Milano; "Penicillin #2"; "Star of Gins"; "Between the sheets 2".

Cubico, cilindrico, sferico oppure "crushed". Marcato con il nome o il logo del locale. Scolpito a mano. Magari nella forma di un perfetto diamante, come il Maestro Hidetsugu Ueno dell'High Five di Tokyo insegna. Rigorosamente puro e trasparente.

INSOMMA, È CERTAMENTE il ghiaccio l'argomento più bollente della mixology contemporanea. In tutto il mondo, Italia compresa. Eppure c'è stato un tempo lontano in cui si guardava con sospetto ai troppi cubetti nel bicchiere, pensando che il bartender volesse in fondo risparmiare sugli alcolici. Un tempo in cui quello stesso ghiaccio, con somma tristezza, si scioglieva rapidamente e galleggiava come un iceberg alla deriva in primavera. E non solo nei peggiori bar di Caracas. Quel tempo per fortuna è lontano. E oggi tutti concordano nel considerare il ghiaccio un vero e proprio ingrediente. Di più: «Il ghiaccio è un ingrediente importante tanto quanto gli spirits. Perché il ghiaccio non solo mantiene la temperatura del drink ma apporta acqua attraverso la shakerata o le altre tecniche di raffreddamento e diluizione».

A fugare ogni dubbio sull'argomento è Guglielmo Miriello, il bar manager di Ceresio7, il ristorante (in cucina c'è l'esperto Elio Sironi) e American bar di Milano con vista spettacolare sullo skyline di Porta Nuova. Da qualche settimana Miriello e il suo team hanno presentato la nuova cocktail list "Sartorial", un percorso sensoriale che flirta con il mondo della moda e del design, un modo per rimarcare il DNA di Ceresio7 e per ricordare che ci troviamo sul rooftop del palazzo Dsquared2, il brand fondato da Dean e Dan Caten. Il menù è realizzato interamente in tessuto Jacroki, un materiale naturale ed ecologico, composto principalmente da cellulosa, creato e brevettato dall'azienda Okinawa. Viene consegnato al cliente arrotolato e chiuso da un sottile laccio di cuoio. Due le sezioni in carta: "Textiles", con cocktail "disegnati" e ispirati dallo studio approfondito dei materiali tessili e dalle lavorazioni sartoriali, e "You Inspire Me", una selezione di grandi classici rielaborati. In tutti

Due le piscine (con servizio al lettino) che arricchiscono l'esperienza del Ceresio7, entrambe con vista a 360° sullo skyline di Porta Nuova. In questa foto, da sinistra "Spritz Redux" e "Spring Garden" (analcolico).

Si chiama Hoshizaki la "Ferrari" (ma è giapponese) delle macchine del ghiaccio: è arrivata in Italia intorno al 2012 e Miriello è stato tra i primi a usarla. Il talentuoso bartender si rifornisce anche da L'Omdelgias, che utilizza solo acqua certificata da fonte alpina, e inoltre impiega lastre tagliate secondo sua indicazione da Ice Group

i nuovi cocktail, è anche la qualità del ghiaccio a fare la differenza. Mentre Miriello ci spiega il nuovo concept - «un lavoro collettivo», ci tiene a sottolineare – i bartender, dietro allo scenografico bancone, passano a una dimostrazione pratica: uno è impegnato nell'ice carving – e dopo pochi minuti ci restituirà una perfetta sfera – l'altro sta miscelando un drink con il throwing, una tecnica molto scenica in cui il liquido passa da uno shaker all'altro, si ossigena e si miscela, e il ghiaccio diventa uno strumento per diluire e armonizzare il cocktail.

«Serve una buona macchina – prosegue Miriello – che produca ghiaccio pieno, compatto, senza fori. Viceversa il ghiaccio si scioglierà rapidamente e senza raffreddare il cocktail. I cubetti devono essere della misura giusta, tra i 25 e i 32 millimetri». Quando intorno al 2012 sono arrivate anche in Italia le Hoshizaki – le storiche macchine giapponesi – Miriello, che all'epoca lavorava da Dry a via Solferino, è stato uno dei primi a utilizzarle con orgoglio. La differenza principale sta in un sistema di produzione a cella chiusa che offre la miglior protezione contro la contaminazione. Grazie al sistema di ricircolo dell'acqua, le componenti più pesanti e impure vengono eliminate per ottenere un ghiaccio trasparente, con una minor presenza di sali minerali.

C'è anche chi utilizza acqua certificata di fonte alpina per produrre ghiaccio, come L'Omdelgias di Brescia, un altro dei fornitori fidati di Miriello. Che oggi collabora soprattutto con Ice Group, azienda che produce e taglia il ghiaccio in lastra secondo le sue indicazioni - ogni mese, da Ceresio7, si consu-

"

I cubetti devono essere della misura giusta, tra i 25 e i 32 millimetri

Da sinistra.
"Penicillin #2" e "Centenario".
Ph. Martino Dini.
Nella pagina precedente.
"Purple Velvet".

"Sartorial", la nuova cocktail list dello scenografico locale milanese, sul rooftop del palazzo DSquared2, si ispira al DNA del brand, tra fashion e design

mano circa 5 tonnellate di ghiaccio a cubetti e tra i 600 e gli 800 Kg di lastre di ghiaccio - così da ottenere poi le forme più giuste per esaltare il bicchiere e il cocktail. Ogni drink è pensato per assecondare i diversi momenti della giornata e i diversi "mood" dei clienti. "Smoking", ad esempio, è un cocktail che richiama le origini del celebre abito, inizialmente una specie di sopraveste che impediva agli abiti di impregnarsi di fumo nei Gentlemen's Club. È ispirato all'Old Fashioned (ma lo zucchero della ricetta originale è sostituito da uno sciroppo del cocktail Le Vieux Carré) e viene servito in una bottiglietta colmata con del fumo di legno di ciliegio prima di essere versato nel bicchiere dove il fumo rilascia l'aroma e diventa evanescente. "Organza", come l'omonimo tessuto, trasmette la leggerezza del materiale grazie a un processo di chiarificazione del cocktail (il "milk wash"). È una tecnica che, attraverso la coagulazione del latte con acido citrico, permette di decolorare il cocktail. Questo viene passato poi in una centrifuga Spinzall che permette di ottenere una texture pulita, quasi vicina all'acqua. Non passa inosservato "Star of Gins", ispirato al tessuto jeans, grazie al suo colore turchese, e servito in un tumbler basso avvolto da una sottile striscia di tessuto in denim. Le note balsamiche e la sensazione umami? È lo sherbet di oliva di Nocellara ed erbe aromatiche.

A ben guardare il ghiaccio è un ingrediente importante tanto quanto gli spirits. Non mantiene solo la temperatura ma apporta anche acqua

Infine ci sono i ready to serve, già diluiti e bilanciati, come il "Centenario", una celebrazione del Negroni dalle note più esotiche, o il "Penicillin #2", un twist sul cocktail creato al Milk & Honey nel 2005, riproposto a base di mezcal e tequila al posto dello scotch, con sherbet agli agrumi, zenzero fresco e nettare di agave. Viene servito in una bottiglietta "farmaceutica". Ma per ordinarlo non serve la prescrizione del medico.

SHOP TALK

Un calice per tutte le stagioni. L'esperta Jancis Robinson firma il bicchiere passepartout

È UNA DOMANDA che ogni appassionato di vino si è posto, almeno una volta: di quanti tipi di bicchiere ho veramente bisogno? Uno per il bianco e uno per il rosso? Di grandezza diversa, uno per il pinot e uno per il cabernet? E per il merlot? E per lo chardonnay? Accidenti e con il Porto Tawny invecchiato, allora? E se la risposta giusta fosse: uno solo? È ciò su cui, non molto tempo fa, la celebre esperta di vino Jancis Robinson ha cominciato a riflettere. Adesso, insieme al designer londinese Richard Brendon, ha lanciato un nuovo calice (chiamato, appunto, "The Wine Glass") che mette in risalto le caratteristiche di qualsiasi vino. Soffiato a mano e dalla linea elegante, è un piacere accostarlo alle labbra. Certo, non è proprio economico (€80, richardbrendon.com), ma è certamente meno costoso che acquistare un bicchiere diverso per ogni vitigno, no? *-INTERVISTA DI RAY ISLE*

F&W: La prima domanda non può che essere: perché un bicchiere unico?
JR: Semplicemente perché, dopo 43 anni passati a occuparmi di vino, non vedo alcun motivo per cui i vini rossi e quelli bianchi debbano richiedere contenitori diversi. I bianchi possono essere tanto complessi e vari quanto i rossi,–perché sottovalutarli? E, riguardo allo champagne, quando qualcuno come Olivier Krug ritiene che il suo vino vada servito in un calice e non in una flûte, chi può contraddirlo?
F&W: Quindi no a bicchieri diversi per ogni vitigno?
JR: Questo modo di pensare non mi ha mai convinto. Chi è in grado di distinguerli uno a uno, chi ha abbastanza spazio da ospitarli tutti nella propria credenza? Io ho cercato per tutta la vita di avvicinare le persone al vino; perché non rendersi la vita facile, anche quando si tratta di calici?
F&W: Il vostro bicchiere è soffiato a mano e ha l'aria di essere delicato. Si può mettere in lavastoviglie?
JR: Certamente. È stata una mia priorità. Per alcuni il metodo di lavaggio dei bicchieri fa parte dell'esperienza stessa della degustazione. Non per me.
F&W: Non è difficile crederlo, data la quantità di vini che assaggi ogni anno.
JR: Sì, anche se non è sempre costante, probabilmente varia tra i 6.000 e i 10.000 all'anno.
F&W: In ogni caso, proporre un solo bicchiere per tutti i vini sembra una contraddizione in termini, per un'esperta in materia. Che reazioni ha suscitato l'uscita di questo nuovo calice?
JR: Non molto tempo fa, una mattina, mi sono svegliata nella nostra casa in Languedoc, dove passiamo le vacanze, e ho trovato una graditissima email da parte di un celebre sommelier che mi raccontava che lui e suoi amici avevano provato il bicchiere con moltissimi tipi di vino e che, sostanzialmente, le caratteristiche di tutti i vini erano state esaltate dal bicchiere, fatta eccezione per gli champagne d'annata (che danno il meglio di sé con i bicchieri Zalto, nda). Leggere quelle parole, per me, è stata una grandissima soddisfazione. A dirla tutta, penso di poter sopravvivere benissimo anche senza il mercato degli champagne d'annata.
F&W: Possiamo considerarlo l'inizio di una nuova era di accessori per l'enologia, firmata Jancis Robinson?
JR: A dire il vero, non ho un piano preciso! Ma, per esempio, trovo che non esista un cavatappi senza difetti. Poco tempo fa ho rotto la levetta del mio adorato screwpull, mentre cercavo di aprire un pinot nero cinese. Sembrava che il tappo fosse di teak, invece che di sughero. Quindi, a pensarci bene...

FOTO: ALUN CALLENDER

MOST WANTED

Spiriti liberi. I distillati di due ex enfant prodige del gruppo Noma, tra packaging minimal, aromi inusuali e statement politici

NOMI **LARS WILLIAMS & MARK EMIL HERMANSEN**
AZIENDA **EMPIRICAL SPIRITS, COPENHAGEN**

LARS WILLIAMS E MARK EMIL HERMANSEN anticipano prontamente la domanda che gli viene fatta ogni volta che una bottiglia del loro Empirical Spirits fa la sua comparsa sul tavolo. «Ma, è un gin, una vodka oppure...»? Nella loro distilleria a Copenhagen, i due   entrambi con un passato al ristorante Noma e al Nordic Food Lab (Williams è stato il braccio destro di René Redzepi e responsabile dell'R&D del ristorante)   esplorano gli sconfinati territori che risiedono in quell'"oppure". Loro non producono gin. E nemmeno vodka. Rifuggono le più comuni categorie di distillati per dedicarsi a creare bevande alcoliche inconsuete, libere da ogni schema, fortemente concentrate sulla ricerca di nuovi sapori.

E, che sapori! Il loro prodotto di punta, Helena, è un distilla to di orzo koji, malto Pilsner e di lievito di birra belga (di ricetta simile il Fuck Trump and His Stupid Fucking Wall Blend, subito soldout); il Fallen Pony, invece, è prodotto con tè nero alla mela cotogna e kombucha; Souk Blend è il risultato della distillazione del mix di spezie nordafricano ras el hanout e gusci di cacao. Per produrli, quelli di Empirical si sono costruiti da soli un macchi nario che permette loro di distillare l'alcol al 99% sottovuoto a 5°C, così che i liquidi possano bollire a basse temperature senza perdere le loro caratteristiche organolettiche. Williams e Her mansen sono al contempo spericolati ed esigenti nel concepire le loro ricette: utilizzano ingredienti conosciuti, che risvegliano memorie sensoriali, pur essendo presentati in forme del tutto nuove. «Forse siamo riusciti a distillare un celebre snack al mais di cui non oso rivelare il nome, per paura di essere denunciato», ammette Williams. «Ha un ottimo sapore, ma è un'idea dav vero troppo sciocca». I loro liquori hanno un'immagine sem plice: piccole etichette che dichiarano il nome, gli ingredienti e la percentuale di alcol (di solito piuttosto bassa). Il resto, dice Williams, lo fa il cliente: «Aggiungere altro sarebbe solo gettare fumo negli occhi. I liquori devono parlare da soli». *- KAT KINSMAN*

DOVE TROVARLI **PER RICEVERE INFORMAZIONI SUI PRODOTTI E I RIVENDITORI SCRIVERE A: BOTTLES@EMPIRICALSPIRITS.CO. IN ALTERNATIVA, È POSSIBILE ORDINARLI ONLINE SU SHOP.EMPIRICALSPIRITS.CO**

«CI DIVERTE TIRAR FUORI SAPORI NUOVI NEI MODI PIÙ CREATIVI. NON LO FACCIAMO PER STUPIRE O PER FARE NOTIZIA». *- LARS WILLIAMS*

BEHIND THE SCENES

AL MERCATO ITTICO DA INSIDER

Il giornalista e illustratore Gianluca Biscalchin ci porta dietro le quinte dei principali format legati alla ristorazione e all'hôtellerie. Quarta puntata: come funziona il mercato del pesce di Rialto

A sinistra. Stampo in silicone per maxi cubi di ghiaccio, perfetti per il gin&tonic di casa (*amazon.it*). **In basso**. Capperi de La Nicchia di Pantelleria (*lanicchia.com*) preparati con sale marino di Sicilia.

In alto. Datterino rosso in acqua di mare di Così Com'è (*cosicome.eu/it*). **A destra.** Bollitore elettrico Bodum, con regolatore di temperatura (*bodum.com*). **In basso**, una fra le migliori macchine per fare il gelato in casa, la HF180 di H.Koenig (*it.hkoenig.com*).

In alto. Gasatore di acqua potabile Sodastream Power, per acqua frizzante homemade (*sodastream.it*). **In basso.** Cantinetta per vini climatizzata WKes 653 Grand Cru di Liebherr (*home.liebherr.com*).

LA FORMA DELL'ACQUA

Sistemi evoluti di filtraggio, gadget ingegnosi e conserve da collezione. Ecco la nostra selezione di prodotti e oggetti immancabili, ispirati al mondo dell'H2O – non solo di mare – all'olio, al vino. Modalità: gusto liquido.

In alto. Le celebri sardine all'olio d'oliva Porthos (*si trovano nelle gastronomie specializzate*). **In basso**, il purificatore d'acqua a osmosi Thero 90 *(bwt.it)*. **In basso a sinistra**. La bottiglia termica Hydro Flask Standard Mouth *(hydroflask.com)*, votata "number 1 water bottle" da Wirecutter.

In alto. Conserva di filetti di tonno rosso Testa, i preferiti di Ciccio Sultano (*testaconserve.it*). Macchina per il ghiaccio di Klarstein, per cubetti trasparenti e senza venature *(klarstein.it)*. A destra. Il filtro da rubinetto con regolatore Bluetooth di TAPP Water (*tappwater.co/it*). Al centro. Glass Pot di KnIndustrie *(knindustrie.it)*.

DESIGN CHALLENGE

LA CASA TRA I FIORDI

Il primo edificio interamente progettato da **Olafur Eliasson** con **Sebastian Behmann** nel racconto dell'art curator **Elena Bordignon**. Un multi-paradigma che incrocia fruizione spaziale ed esperienza sensoriale. Sull'acqua.

I RAGGIUNGE A PIEDI da una lunga passerella in mezzo al mare e da lontano, in mezzo ai riverberi dell'acqua increspata, sembra emergere dalla superficie specchiante come un'imponente scultura di 28 metri. Inaugurata nel 2018 vicino al porto di Vejle, sulla penisola dello Jutland, in Danimarca, la "Fjordenhus" - la "casa tra i fiordi", sede di Kirk Kapitals: il piano terra è accessibile al pubblico dalle 7 del mattino a mezzanotte - sintetizza la filosofia del poliedrico artista Olafur Eliasson e dello studio Other Spaces, fondato da Eliasson con l'architetto Sebastian Behmann: un'opera d'arte totale dove trovano espressione design, progettazione d'interni, architettura e arte. Tutto l'edificio, la sua forma, i percorsi, gli oggetti e le opere d'arte al suo interno sono frutto del dialogo con la superficie dell'acqua. Ed è proprio da questo elemento che Eliasson e i suoi collaboratori sono partiti per definirne la struttura. «Abbiamo ragionato sin dall'inizio su come creare un edificio organico che rispondesse al flusso e riflusso delle maree, alla superficie scintillante dell'acqua, cambiando in diversi momenti della giornata e dell'anno». Spiega l'artista «le pareti curve dell'edificio trasformano la nostra percezione di esso mentre ci muoviamo attraverso i suoi spazi».

Accessibile da una passerella progettata dall'architetto-paesaggista Günter Vogt, l'edificio si caratterizza per un imponente ingresso a doppia altezza con diverse aperture che affacciano sul porto. Il gioco di pieni e vuoti e di contrasti tra forme concave e convesse ha dato vita a una trama di pareti curve e archi parabolici, che ospita al suo interno un altissimo pozzo d'aria tondo centrale. Ad accentuare l'osmosi tra l'edificio e il paesaggio, una particolare lavorazione del-

In queste pagine. Immagini degli esterni e dettagli dell'interno di Fjordenhus, 2009-2018. Tutte le immagini courtesy Olafur Eliasson and Sebastian Behmann with Studio Olafur Eliasson. Ph. Anders Sune Berg

Nel 2003, per sei mesi, la Turbine Hall della Tate Modern è stata trasformata in un luogo surreale e sbalorditivo da "The weather project", un abbagliante sole artificiale avvolto da una leggera nebbia di fumogeni. **In tutto, l'opera è** stata visitata da oltre due milioni di persone.

Ad accenderla, uno degli artisti più poliedrici e influenti della scena artistica mondiale, Olafur Eliasson. Danese, di famiglia islandese, classe 1976, Eliasson torna ora alla Tate con" In real life" (dal 11/07/19 al 05/01/20): una mostra che rappresenta la più importante personale mai dedicata all'artista. Acqua, vapore, lava, fuoco, ghiaccio, vento e luce sono gli elementi che Eliasson utilizza per i suoi esperimenti. E sono proprio i materiali, prelevati o studiati direttamente nei loro contesti originali, a rendere magistrali le sue opere. La mostra alla Tate, oltre a ripercorre trent'anni della sua carriera riunendo più di 30 opere, esamina anche le ampie collaborazioni che Eliasson ha allacciato in diversi campi come l'istruzione, l'ecologia, l'architettura e la migrazione. Suddivisa per aree tematiche riguardanti i concetti-chiave della sua ricerca – lo spazio, il movimento, i fenomeni naturali, gli esperimenti con la luce, il colore, la geometria e la percezione – la mostra culmina in una sezione dedicata al grande impegno che l'artista ha da sempre dedicato alle questioni sociali e ambientali con progetti come "Little sun", che si propone di fornire lampade a energia solare alle comunità prive di accesso all'elettricità; o Ice watch istallazione a base di ghiaccio della Groenlandia, recentemente presentata alla Tate Modern con lo scopo di sensibilizzare le istituzioni pubbliche e politiche nell'azione contro il surriscaldamento globale.

A sinistra. Un arredo di Fjordenhus, 2009-2018. Sotto. Olafur Eliasson. In basso. Sviluppo geometrico di Fjordenhus. Nella pagina accanto. "Big Bang fountain" di Olafur Eliasson, courtesy Studio Olafur Eliasson.

la muratura di rivestimento, trattata con 15 diverse tonalità di colore - in gradiente dal verde, in basso, al blu - che grazie allo smalto riflettono naturalmente l'acqua e il cielo.

Non è un caso che Behmann, per raccontare il lungo iter progettuale, chiami in causa gli aspetti sensoriali dell'edificio: «Per aumentarne la percezione siamo stati molto attenti alla coreografia e allo studio della sequenza degli spazi, utilizzando la modulazione della luce e dell'acustica (per esempio grazie a un sistema di sculture sospese semovibili e/o riflettenti e spotlight, ndr)».

Ritenuta un esemplare modello di riqualificazione di una zona marginale – l'obiettivo delle municipalità era quello di unificare il centro della città con la zona portuale – la Fjordenhus si inserisce perfettamente in quelli che sono i dettami della poetica di Eliasson: un forte interesse per i processi di percezione, movimento e interazione delle persone con i loro ambienti. Il coinvolgimento, la sensibilizzazione, lo spostamento dell'attenzione sul paesaggio circostante, inoltre, collocano questo intervento nel porto di Vejle in una lunga lista di gesti culturali esemplari firmati dallo Studio: come il "Fog assembly", a Versailles nel 2016, dove si invitavano gli spettatori a esperire un'installazione che creava nebbia, o come la realizzazione di cascate che precipitano da impalcature alte fino a 36 metri. Memorabili in questo gruppo le "The New York City Waterfalls", del 2008, che ha visto l'East River newyorkese inondarsi di un getto d'acqua turbinante. Un esempio calzante in ambito architettonico, e per molte ragioni molto vicino alla Fjordenhus, è l'intervento sulla facciata dell'Harpa Reykjavik Concert Hall (ultimata nel 2011). Ispirata alle formazioni geologiche basaltiche della costa islandese, si compone di moduli tridimensionali in acciaio e vetro che catturano la luce del sole, il riflesso dell'acqua, e i colori del cielo. Al pari della casa tra i fiordi, è da leggersi come una gigantesca scultura che muta al variare del tempo e delle stagioni.

ROUNDTABLE

ECO-COSCIENZA

Plastic free. L'Unione Europea dal 2021 bandirà tutta la plastica monouso. Ristoratori e produttori cercano soluzioni sostenibili tra i materiali alternativi. E i consumer? Saranno loro il driver più forte per un cambiamento permanente. La giornalista **Sara Porro** scatta un'istantanea del fenomeno

A MEMORIA, L'ULTIMO NEMICO PUBBLICO contro cui siamo stati così compatti è stato Bin Laden. Oggi è il turno delle cannucce nei drink. Ma com'è successo? Fino a un paio d'anni fa, i detrattori delle cannucce ne facevano al massimo una questione di estetica: sono cose da bambini, i cocktail si bevono dal bicchiere. Nel frattempo la nostra sensibilità è cambiata radicalmente, e così la cannuccia è diventata il segno dell'utilizzo dissennato che facciamo della plastica monouso.

Certo, la tendenza esisteva già da anni, ma a impiegare materiali biodegradabili e a ridurre gli involucri erano realtà piuttosto isolate: ad esempio i negozi dove i prodotti si acquistano sciolti, alla spina, che hanno una forte vocazione all'ecologia - e che a volte erano percepiti come un po' hippie. All'improvviso abbiamo raggiunto il punto critico, come lo chiamò Malcolm Gladwell nel celebre bestseller omonimo: il momento in cui una tendenza di nicchia "sfonda" tutto d'un tratto, diventando un'opinione maggioritaria.

Perché proprio ora? Difficile dirlo. In parte, la responsabilità è sicuramente delle immagini che ci costringono a prendere atto delle enormi dimensioni (in senso proprio) del problema dei rifiuti di plastica. I quattro "Garbage Patch", le gigantesche isole di spazzatura formate dalle correnti oceaniche, occupano ormai 16 milioni di km quadrati: se fossero un paese sarebbero il secondo più grande al mondo, come ricorda l'artista Maria Cristina Finucci, che nel 2013 si è data la carica simbolica di "Presidente del Continente di Plastica".

Se restiamo concentrati solo sulle cannucce, però, anche la battaglia resterà simbolica. Ma a chi spetta diminuire il consumo di plastica? Se è facile scaricare la colpa sull'industria, non possiamo trascurare il resto della catena del valore: come ha sottolineato Roberta Barbieri, Vice

Presidente Global Sustainability di PepsiCo, nel corso di Seeds&Chips, l'evento internazionale sulla Food Innovation ospitato a Milano nel maggio scorso, «quando i consumatori inviano segnali di mercato, le aziende si danno la riduzione dell'utilizzo di plastica come priorità».

La plastica è vittima del proprio successo: un materiale economico, eccezionalmente versatile, pratico. Per questo ridurne l'impiego non è semplice: un materiale che può funzionare per un utilizzo - le cannucce, per tornare al nostro esempio, possono essere di paglia di riso o di carta - non si presta invece a molti altri. A oggi non esiste un unico standard emergente alternativo alla plastica: la spinta dei consumatori serve allora a creare la domanda da parte delle aziende che, a sua volta, conduce l'industria chimica a impegnare forti investimenti in ricerca e sviluppo, necessari per creare nuovi materiali. Oltre alla spinta dal basso, ci sono le scelte dall'alto, quelle della politica: l'Unione Europea ha dato un segnale forte, annunciando a partire dal 2021 la messa al bando graduale di tutta la plastica monouso.

Insomma: anche tolte le cannucce, ai ristoranti resta ancora molto da fare; ma la sensibilità sta crescendo, e cominciano ad affacciarsi soluzioni condivise. Nella ristorazione fast si stanno diffondendo materiali biodegradabili: Mater-Bi, PLA (derivato dal mais), pura cellulosa, legno e bambù. Questo cambiamento - che può sembrare il più ovvio e il meno dirompente - può avere invece un impatto enorme: ristorazione casual e delivery continuano a crescere a ritmi vertiginosi, producendo immense quantità di rifiuti tra tovagliette e tovaglioli di carta, bottiglie e posate di plastica, per i quali i ristoranti tradizionali utilizzano da sempre materiali più durevoli.

Come racconta Cristina Cattaneo, che insieme alla socia Daniela Gazzini a Roma ha aperto le 5 sedi del format Vivi Bistrot: «Fin dall'inizio, nel 2008, abbiamo sempre usato materiali da asporto biodegradabili e compostabili; all'epoca in Italia questo mercato praticamente non esisteva, così eravamo costrette a importare dall'Inghilterra. Oggi invece ci appoggiamo a fornitori locali, come Minimo Impatto».

Anche Pescaria, il popolare fast food di pesce originario di Polignano a Mare, ha sostituito completamente la plastica con il PLA, mentre a Peschici lo chef Domenico Ottaviano, che al Trabucco da Mimì ha eliminato tutto il tovagliato di carta, ha varato l'iniziativa "Gargano PlasticFree" insieme alla compagna Elizaveta Derkach: «Come ristoratori abbiamo una responsabilità verso l'ambiente che ci circonda: così con l'aiuto di amici ripuliamo angoli di costa e di bosco dai rifiuti lasciati da turisti e locali incivili».

Attribuire il problema alla plastica tout court, infatti, non è esatto: il problema sono piuttosto i rifiuti di plastica. La plastica non ha le gambe, e non arriva da sola in mare e nell'oceano.

Per evitare le bottigliette, molti locali scelgono di offrire acqua filtrata e refrigerata; Vivi Bistrot presto metterà in vendita borracce metalliche per l'acqua, con refill gratuito. Quando eliminare completamente le bottigliette non è ancora praticabile, una strada è scegliere fornitori più responsabili, come WAMI ("Water With a Mission") che sostiene progetti idrici nel Sud del mondo e utilizza solo plastica riciclabile (e riciclata per il 50%).

Nessun ristorante è un'isola: lavorare insieme ai fornitori è fondamentale. Un approccio che si sta diffondendo - tra i ristoratori che abbiamo interpellato lavorano così sia Cesare Battisti del Ratanà di Milano sia Marc Lanteri del Ristorante Al Castello di Grinzane Cavour - è accettare solo contenitori a rendere. A volte, il cambiamento più difficile è quello culturale: a luglio negli Usa, e da novembre anche in Italia, il Pastificio Felicetti utilizzerà un packaging completamente riciclabile, senza plastica. Una scommessa, perché, come spiega Riccardo Felicetti, CEO del Pastificio, «I consumatori amano vedere la pasta in trasparenza, la considerano di maggiore qualità».

Anche quando le soluzioni ci sono, l'adozione di buone pratiche è più lenta se si procede in ordine sparso. In questo le associazioni possono avere un ruolo: Relais & Châteaux, ad esempio, è impegnata in un ampio progetto di riduzione dell'impatto ambientale delle dimore e dei ristoranti affiliati, e l'eliminazione della plastica è uno dei tasselli più importanti. La dimora esemplare in Italia è il Relais & Châteaux Capofaro Locanda & Malvasia, che nell'ultimo report di sostenibilità del gruppo Tasca d'Almerita (cui appartiene) ha inserito l'eliminazione al 100% della plastica monouso in dimora nel 2019. Su come eliminare completamente la plastica dalla cucina rimangono ostacoli difficili da aggirare: a oggi non esistono alternative valide per pellicole alimentari e sottovuoto, anche se stanno comparendo i primi imballaggi 100% biodegradabili a base di cera d'api (come Apepack), che sono però molto delicati da lavare e riutilizzare.

Il processo dovrà necessariamente essere graduale, ma non è detto che sia un male. Come ricorda Food Tank, l'organizzazione no profit nata nel 2013 per riformare il sistema alimentare: «Non abbiamo bisogno di poche persone perfette che producono zero rifiuti, abbiamo bisogno di milioni di persone imperfette che producono meno rifiuti».

«Quando i consumatori inviano segnali di mercato, le aziende si danno la riduzione dell'utilizzo di plastica come priorità» (Roberta Barbieri, Vice Presidente Global Sustainability di PepsiCo, a Seeds&Chips 2019). Ph. shutterstock.com

È L'ULTIMO 3 STELLE MICHELIN ITALIANO, IN ORDINE DI PROCLAMAZIONE. UNA CONFERMA DI MATURITÀ IN UN LUNGO PERCORSO, TECNICO E APPASSIONATO, CHE DA SEMPRE CELEBRA LA DIROMPENTE FORZA DEL MARE

MAURO ULIASSI

di **RAFFAELLA PRANDI** foto di **ALBERTO BLASETTI**

Un ritratto di Mauro Uliassi. A sinistra. La sua Ostrica alla contadina, un piatto del Lab 2019.

EQUILIBRIO DI GRUPPO, MEDITAZIONE TRASCENDENTALE, UN LAB IN CONTINUA EVOLUZIONE. SENZA MAI DIMENTICARE I SAPORI ANCESTRALI

MAURO ULIASSI È UN UOMO MOLTO AMATO. Anche la sua cucina, premiata con le 3 Stelle Michelin, è una cucina molto amata. Per lui e la sorella Catia («l'altra metà del cielo») dare felicità agli altri, farli star bene è una attitudine spontanea, stampata in testa sin da bambini. La loro educazione sentimentale ha infatti un nome: il bar dei Bartolacci. Non si può percorrere la storia degli Uliassi e del loro ristorante senigalliese senza fermarne lo scatto iniziale, l'infanzia e l'adolescenza vissuti nel bar di famiglia dove si è definito il segno di una peculiare capacità di accoglienza. Si diverte, Mauro, a ripercorrerne l'epopea: «Il bar è stato una palestra formidabile. In semiperiferia, su una statale, era il tipico bar di paese e di transito, aperto dall'alba alla notte, dove passavano tutti, dal farmacista al medico, dall'idraulico allo spazzino, dal pittore al contadino, tutto il mondo. Mio padre era la mente commerciale mentre mia madre oggi la definiremmo "la pierre".

La Bianchina era una donna piena di gioia, cantava ballava e sorrideva sempre. Era la figlia di Vittorio Bartolacci. Mio nonno era il classico personaggio dell'immediato dopoguerra, un uomo bello, potente, grosso, dotato di grande fiuto, lo chiamavano "il Jean Gabin del Cesano". E con un'aura particolare: tutto quello che toccava prendeva il suo cognome. Così la Bianchina era la figlia di Bartolacci, noi eravamo i nipoti del Bartolacci e persino mio padre era il marito della figlia di Bartolacci. Mio padre non ha avuto un cognome sino a quando non abbiamo aperto il ristorante... Il talento di mia madre era quello di saper conquistare l'ospite con il

Sopra. Mauro Uliassi sulla spiaggia. Sotto. Un dettaglio di mise en place. A sinistra. La sala del Ristorante Uliassi, a Senigallia (AN).

sorriso. Tu entravi e lei: "Buongiorno bella signora", alla quarta volta era normale che ti salutasse con un "ciao cocca". Entrava nel cuore di tutti e questa cosa ce l'ha comunicata. Siamo sempre stati orgogliosi di come i nostri genitori fossero amati. Attivi, solidali, felici, ai nostri occhi erano dei vincenti, dei genitori speciali e questo ci ha dato sicurezza: ogni volta che ci accingevamo a fare qualcosa, io e mia sorella abbiamo sempre avuto l'intima certezza che ci sarebbe riuscita bene. Anche quando ho deciso di aprire il ristorante ho avuto la percezione netta che quello fosse il posto giusto. Lì, sul porto, dove il fiume incrocia il mare. Il porto è nella mente di tutti, è l'alfa e l'omega, è l'archetipo. Noi siamo nel punto focale della città, il fiume che la taglia in due, sulla destra la spiaggia, a sinistra il porto canale. Circondati dall'acqua. Il sole ti nasce davanti e declina dietro le colline. La vista spazia ovunque e la percezione dell'energia è immensa. È come vivere ogni stagione allo spasimo. A volte quando arriva il temporale mi spingo sulla punta del molo e mi riempio di immensità. È una cosa pazzesca, anche un po' pericolosa, volendo, ma lì avverto una forza senza uguali. Mi capita anche di fare gli ordini dalla spiaggia, con un whatsapp raggiungo i miei fornitori che stanno in barca e i pesci è come vederli, come tirarli su.

Ci sono momenti, quando entro al ristorante e guardo fuori, che ancora mi commuovo. Mi ripeto che sì, sono proprio un uomo fortunato».

ESPRIT CABANE

POCO LONTANO, LÀ SUGLI SCOGLI, C'È, COME LO CHIAMA ULIASSI, "IL MIO CABANON" IN OMAGGIO AL CAPANNO COSTRUITO DA LE CORBUSIER SULLE ROCCE BATTUTE DALLE ONDE DELLA COSTA AZZURRA. IN QUESTO CASO SI TRATTA DI UN PICCOLO TRABUCCO (O "BILANCIA") COMPRATO DIECI ANNI FA E DI RECENTE RISTRUTTURATO. L'ANTICA MACCHINA DA PESCA TUTTA IN LEGNO, CON LA SUA PIATTAFORMA PROTESA SUL MARE COME CE NE SONO TANTE SULL'ADRIATICO, È COSÌ DIVENTATA IL RIFUGIO DELLO CHEF CHE QUI PASSA MOLTI DEI SUOI MOMENTI DI PAUSA. «DI PICCOLI TRABUCCHI CE NE SONO ANCHE QUI A SENIGALLIA. NE ABBIAMO PARLATO CON IL SINDACO PERCHÉ L'IDEA DI TRASFORMARLI IN UN ALBERGO DIFFUSO NON SAREBBE MALE. TUTTI QUESTI CAPANNI POTREBBERO DIVENTARE ALLOGGI, COME HO VISTO FARE ALLE ISOLE LOFOTEN CON LE CASE DEI PESCATORI».

LA POESIA DELLA MEMORIA

Dall'alto. L'Ostrica alla contadina con il pane alle alghe e il burro d'ostrica di Uliassi. L'Agnello fuori di testa. A sinistra. Lo chef davanti al suo "Cabanon"

Missione del Lab è tirar fuori i sapori archiviati nella memoria collettiva ma sistematicamente cancellati da un'industria che punta alla serialità, all'omologazione per piacere a tutti. Questa la chiave della cucina uliassiana: spingere su una strada che risvegli, faccia risuonare vibrazioni dimenticate. «Una volta, quando entravi nelle case di campagna ti arrivava alle narici qualcosa di indecifrabile, un mix di tre odori fondamentali, quello di mosto di vino, di cera d'api e di fumo di camino, odori che ossidandosi impregnavano le pareti. È qualcosa di ancestrale che noi ci portiamo ancora dentro. Chi non ha mai mangiato un salume appena irrancidito? Per noi è come costruire delle madeleines legate al mare, alla terra, ai fossi».
Ecco allora che dei pesci si utilizzano interiora, teste, occhi, fegato, ali, dove si racchiudono gli umori decisivi. Ecco che si lavora sui gusti estremi del rancido e persino del putrefatto, come il sentore delle alghe in decomposizione che ti arriva sulla spiaggia o del sangue della selvaggina in frollatura. Prendi allora l'Ostrica alla contadina. Il grasso del ciauscolo, sciolto a bassa temperatura, conferisce quella nota di rancido smorzata dal gel di carpione, a trasformare il boccone in una bomba di acidità indimenticabile. «Non a caso quando Ferran Adrià serviva il jamon di Joselito lo scaldava leggermente proprio perché tirasse fuori quel caratteristico sentore di rancido». O prendi l'Anguilla alla marinara: leggermente affumicata con legni di ciliegio e di noce, grigliata e accompagnata da marmellata di bergamotto, brodo concentrato di mandarini e arance e pane secco al nero di seppia, con la nota amara di olive carboncella cotte sotto la cenere e un bouquet di insalatine in cui spiccano gli aromi di pino limonato e di finger lime (ogni "semino" una sferzata acida). Oppure l'Ossobuco cucinato nel brodo di vongole. Nel brodo, ridotto, si monta il pil pil di trippe di baccalà completando poi con la gremolata. O la Canocchia à la coque con la salsa acida di alghe, un modo per valorizzare le canocchie quando d'estate sono piene di uova che risultano sempre un po' cerose e che invece, trovata la giusta temperatura di cottura (al vapore per pochi minuti), diventano di una cremosità inaspettata. Vengono abbinate a una salsa acida di uova di coregone emulsionate con olio di alghe, una sorta di maionese che ricorda la salsa bernese, arricchita di olio al pepe ed estragon. Intingi la canocchia nella salsa e ti esplode tutto in bocca.
L'Agnello fuori testa è un inno alla poesia della memoria. Degli animali, nutriti a pascolo e non a cereali, si utilizzano solo le teste che vengono lasciate per due ore in forno a 80 gradi sotto sale. Si spolpano quindi di tutte le parti molli – lingua, cervello, occhi... – con le quali vengono composti gli spiedini, impanati poi di erbe, grigliati e accompagnati da un pane croccante che si ispira all'antica tradizione contadina del pane imbevuto in un triplo brodo di pecora (un brodo concentratissimo fatto di tre ripassi, rinfrescati ogni volta da nuova carne e verdure). Nella parte grassa che affiora da questo brodo si raccoglie tutta l'essenza dell'animale. Una spennellata sugli spiedini e... ah, perché non son io coi miei pastori?

Gobbetti lumache cicoria e prezzemolo

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

LUMACHE

- **24** **lumache**
- **100 g** **di acqua di vongola (segue ricetta)**
- **2** **spicchi d'aglio**

OLIO AL DRAGONCELLO

- **10 g** **di foglie di dragoncello**
- **100 g** **di olio extravergine di oliva, delicato**

GEL DI CARPIONE

- **300 ml** **di aceto di vino rosso, tipo Trucioleto**
- **300 ml** **di vino bianco**
- **300 ml** **di acqua**
- **35 g** **di sale**
- **75 g** **di zucchero**
- **1** **stecca di cannella**
- **1** **chiodo di garofano**
- **1** **peperoncino fresco**
- **1** **foglia di alloro**
- **10** **rametti di timo**
- **1** **spicchio d'aglio**
- **3** **bacche di ginepro**
- **10** **bacche di pepe nero**
- **5** **bacche di coriandolo**
- **1** **gambo di prezzemolo**
- **16 g** **di agar agar**

SALSA DI CICORIA

- **100 g** **di cicoria**
- **Sale**

SALSA AL PREZZEMOLO

- **25 g** **di foglie di prezzemolo**
- **5 g** **di gambi di prezzemolo**
- **1 g** **di plancton marino in polvere**
- **2** **cucchiaini d'acqua**
- **15 g** **di olio extravergine d'oliva**
- **2** **spicchi di aglio**
- **Sale**
- **Peperoncino**

ALTRI INGREDIENTI

- **28** **pezzi di pasta del tipo lumachine di Gragnano**
- **Olio extravergine d'oliva**

Lumache

1. Lavate le lumache e mettetele in una pentola di grandi dimensioni. Coprite con acqua fredda e portate a ebollizione a fuoco alto, quindi abbassate la fiamma al minimo e fatele sobbollire per 4 ore. Scolatele, lasciatele raffreddare leggermente e pulitele accuratamente.

2. Scaldate un cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una casseruola a fuoco medio, aggiungete 2 spicchi d'aglio pelati e rosolateli per qualche minuto. Quando saranno tostati aggiungete le lumache e bagnate con l'acqua di vongola. Abbassate il fuoco e cuocete per 5 minuti, girando le lumache con un cucchiaio fino a ottenere un'emulsione. Mettete da parte.

Olio al dragoncello

3. Unite foglie di dragoncello e olio extravergine d'oliva in un contenitore ermetico, chiudete e trasferite in freezer per 3-4 ore finché non sia ben congelato.

4. Toglietelo dal freezer e frullate il composto fino a ottenere una crema. Filtrate con un colino a maglia fine e trasferite il composto in una sac à poche. Mettete in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Gel di carpione

5. Versate in una pentola di medie dimensioni aceto di vino rosso, vino bianco, acqua, sale

continua a pag 66

Mauro Uliassi in cucina. «Io personalmente assaggio ogni piatto almeno trenta volte, ma è con i clienti che i piatti prendono vita»

Anche nella scelta del gruppo di lavoro, Mauro è stato guidato da un certo intuito e dalla formidabile scuola di umanità del bar. «Mi ha insegnato a imbastire le relazioni, a capire le persone, le loro esigenze. Ogni persona ha un fascino, è un mondo da scoprire». Ultimo arrivato, ad affiancare in sala la zia Catia, è il figlio Filippo, anche questo un piccolo capolavoro di integrazione. «È cresciuto nel ristorante, come noi nel bar, e ha il talento delle persone che si sono formate in un ambiente pubblico. Oltre al palato eccezionale, la dote più importante per uno chef. Ma dopo qualche anno in cucina, ha scelto la sala perché, dice, io sono un padre un po' troppo ingombrante». L'affiatamento con il nucleo storico del brain sailing è totale. A cominciare da Mauro Paolini, oggi marito di Catia, Luciano Serritelli, detto "Bunny", Michele Rocchi (che ha deciso di lavorare solo sei mesi l'anno, per il resto va in giro per il mondo con il suo camper a pescare carpe), Yuri Raggini, il rotisseur, Andrea Merloni agli antipasti e Alessio Orlando chef tournant.

Un equilibrio di gruppo non casuale. Frutto anche di quell'armonia che Mauro coltiva ogni giorno con una meditazione di venti minuti, mattina e pomeriggio, prima del lavoro: «Mi fa essere più quieto e sereno, meno emotivo nelle scelte e nelle reazioni, riesco a godermi meglio le cose che mi succedono. La negatività esce, le tensioni si spengono. Lo faccio da anni, mi è indispensabile. Quando il ristorante è chiuso mi alzo alle quattro di mattina e non c'è nulla di più magico che guardare l'alba sul mare dopo la meditazione. Mi resetta la mente». La fascinazione per le discipline orientali è arrivata negli anni Settanta nel suo periodo hippie («Ma ti ricordi quando i Beatles, Mia Farrow, Donovan nel 1968 andarono nell'ashram dello yogi Maharishi sul Gange?»), quando un'intera generazione si invaghì delle filosofie zen. In questi ultimi anni è scattato invece l'interesse per il regista David Lynch che è anche uno dei più affermati guru americani di meditazione trascendentale. «Me ne sono entusiasmato e dal 2014 pratico questa disciplina ogni giorno. Sarà una coincidenza ma negli ultimi quattro anni abbiamo avuto successi importanti. Ha portato bene».

La meditazione soccorre anche nel passaggio cruciale al nuovo status di 3 stelle Michelin «quan-

«CI SONO MOMENTI, QUANDO ENTRO AL RISTORANTE E GUARDO FUORI, CHE ANCORA MI COMMUOVO. MI RIPETO CHE SÌ, SONO PROPRIO UN UOMO FORTUNATO»

Sogliola alla maitre d'hotel

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

CREMA D'AGLIO

50 g di aglio
10 g di scalogno
70 g di panna fresca
70 g d'acqua
1 cucchiaio di vino bianco

CREMA DI PREZZEMOLO

200 g di prezzemolo

BURRO MONTATO

100 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente
40 g di acqua frizzante

SPINACI

20 g di burro
24 foglie di spinaci
Sale a piacere

SOGLIOLA

200 g di burro chiarificato
200 g di filetti di sogliola
200 g di pan grattato grossolano

PER FINIRE

Il succo di mezzo limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente

Crema d'aglio

1. Sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a metà e rimuovetene le anime. Fate bollire circa 100 ml d'acqua in un pentolino a fuoco vivo. Quando bolle, immergetevi l'aglio e cuocete per 2 minuti. Scolate, riempite il pentolino con acqua pulita, portatela a ebollizione e immergetevi nuovamente l'aglio. Cuocete per 2 minuti, scolate e ripetete la procedura una terza volta.

2. Scaldate un cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una casseruola di medie dimensioni a fuoco medio-alto. Tritate lo scalogno e rosolatelo nell'olio caldo. Aggiungete l'aglio bollito e cuocete, girando di tanto in tanto, per 2-3 minuti. Sfumate con vino bianco, quindi unite panna e acqua. Portate a ebollizione quindi abbassate il fuoco e cuocete per 20 minuti, mescolando frequentemente. Lasciate raffreddare la crema.

Crema di prezzemolo

3. Scaldate a fuoco alto una pentola d'acqua. Lavate foglie e gambi del prezzemolo. Preparate una bacinella di acqua e ghiaccio. Quando l'acqua bolle, scottate il prezzemolo per 5 secondi, quindi scolatelo e trasferitelo immediatamente nell'acqua ghiacciata. Scolate nuovamente e frullate il prezzemolo fino a ottenere una crema liscia; mettete da parte.

Burro montato

4. Tagliate il burro ammorbidito a pezzi e trasferitelo nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo (in alternativa, potete utilizzare una frusta elettrica). Montate per 3-5 minuti finché non diventi chiaro e spumoso. Unite con delicatezza l'acqua frizzante, pochissima alla volta, e continuate a montare fino ad ottenere un composto ancora più spumoso e leggero, per altri 2-4 minuti. Conservate in frigorifero.

Spinaci

5. Sciogliete il burro in una padella antiaderente di grandi dimensioni a fuoco alto. Quando sarà ben caldo, aggiungete le foglie di spinaci e saltatele per 30 secondi. Salate a piacere e trasferite gli spinaci su un piatto foderato con carta assorbente. Mettete da parte, al caldo.

Sogliola

6. Tagliate il filetto di sogliola in 4 porzioni. Spennellate solo un lato di ciascuna porzione con olio extravergine d'oliva. Versate il pan grattato in un piatto e appoggiateci sopra il lato unto della sogliola, premendo con le mani per fare aderire bene il pan grattato al pesce.

7. Sciogliete il burro in una padella antiaderente di grandi dimensioni a fuoco alto e, quando comincia a soffriggere, appoggiateci il pesce con il lato impanato rivolto verso il basso. Cuocete, senza muovere il pesce, finché non sia ben dorato e croccante, per circa 1 minuto. Togliete il pesce dalla padella e trasferitelo su un piatto foderato di carta assorbente.

Per finire

8. Disponete una cucchiaiata di crema d'aglio al centro di un piatto e adagiatevi sopra un pezzo di sogliola. Aggiungete due palline di burro chiarificato ai lati del pesce e 2 strisce di crema di prezzemolo sul piatto. Completate qualche foglia di spinaci scottati e guarnite la sogliola con gocce di succo di limone e prezzemolo tritato finemente. Ripetete con gli altri piatti. Servite immediatamente.

Mauro e la sorella Catia, «l'altra metà del cielo». Con lei lavora anche Filippo, figlio di Mauro: «Palato eccezionale, ma dopo un inizio in cucina ha scelto la sala perché dice che sono un padre un po' ingombrante»

do succede più di quello che hai previsto. I miei amici tristellati mi avevano avvertito che saremmo entrati in una dimensione completamente altra con tante ansie in più».

Non perdere il contatto con la realtà è il mantra che Mauro si recita ogni giorno: «Stai in campana». Il buon senso ha portato alla decisione di mantenere fermi i prezzi, 180 euro per un menù degustazione. «Siamo tra i 3 stelle meno cari del mondo, ma la partecipazione popolare è stata così potente, quasi avessimo vinto la finale dei mondiali - sono venuti tutti, l'idraulico, la parrucchiera, capisci, la parrucchiera! - che noi vogliamo essere con loro. Man mano vedremo che cosa significa, è un percorso, devi imparare anche a essere un 3 stelle. Per ora lo pensiamo come un regalo, una benedizione. Il fatturato è cresciuto e ci siamo regalati due giorni in più alla settimana di pausa, era una promessa che avevo

fatto ai miei: "Se arrivano le tre si riposa. E possiamo permetterci nuovi investimenti con persone in più che si aggiungono alla squadra"».

Quaranta giorni l'anno, a ristorante chiuso, sono dedicati solo alla ricerca di nuovi piatti che compongono il menù Lab (che sta appunto per "laboratorio di ricerca"). Ma il processo creativo non termina qui. Il menù viene costantemente corretto sul campo. «Io personalmente assaggio ogni piatto almeno trenta volte, ma è con i clienti che i piatti prendono vita. Non basta contarcela tra di noi, ci sono tremila variabili. Bisogna essere flessibili, sapersi adattare anche ai diversi gradi di materia prima. L'estate per esempio non regala i pesci migliori, sono più grassi, le femmine gravide e le gravidanze sfiniscono. Il nostro compito è fare in modo che nessuno se ne accorga. L'eccellenza è dentro di te, nella tua testa. Di fatto il laboratorio non chiude mai, il nostro stile si modifica continuamente, è un percorso che non sappiamo bene dove ci porterà ma sappiamo di avere l'opportunità di non essere mai gli stessi.

Abbiamo introiettato un metodo, è diventata la nostra vita, è il nostro habitus mentale».

Un metodo che viene dall'incontro, esattamente vent'anni fa, con i fratelli Adrià, che cambiarono non solo il destino di Uliassi ma anche quello della storia della cucina. «Un sasso che ha mosso grandi onde, e noi siamo tutti ancora dentro quel moto ondoso. È esplosa una grande libertà e ogni nostro piatto è figlio di quella libertà».

LE 3 STELLE: «UN REGALO, UNA BENEDIZIONE. SONO VENUTI TUTTI, L'IDRAULICO, LA PARRUCHIERA. NEANCHE AVESSIMO VINTO LA FINALE DEI MONDIALI»

continua da pag 60

e zucchero. Schiacciate con la parte piatta della lama tutte le spezie ed erbe aromatiche; aggiungetele alla pentola. Copritela con pellicola alimentare e portatela a ebollizione a fuoco medio-alto. Appena inizia a bollire, togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare il composto completamente, sempre coperto, per almeno un'ora a temperatura ambiente, o per 30 minuti in freezer.

6. Filtrate l'acqua aromatizzata con un colino a maglia fine, raccogliendola in una pentola pulita. Scartate le spezie. Portate nuovamente a ebollizione l'acqua aromatizzata; aggiungete l'agar agar, mescolando sempre con una frusta, e cuocete per 10 secondi.

7. Versate il composto su una placca e lasciatelo raffreddare fino a ottenere una gelatina, per circa 15 minuti. Frullate la gelatina e trasferitela in una sac à poche.

Salsa di cicoria

8. Portate a ebollizione una grande pentola d'acqua salata. Lavate la cicoria e sbollentatela per 3 minuti. Nel frattempo preparate una bacinella con acqua e ghiaccio.

9. Scolate la cicoria e trasferitela in acqua e ghiaccio a raffreddare. Frullatela, quindi filtratela con un colino a maglia fine. Aggiungete sale a piacere.

Salsa al prezzemolo

10. Nel frattempo, tritate 5 g di foglie di prezzemolo e tagliate i gambi a rondelle sottili. Sbucciate l'aglio e tagliatelo a metà. Fate bollire una pentola d'acqua leggermente salata. Cuocete nell'acqua bollente i restanti 20 g di foglie di prezzemolo, per 10 secondi. Scolateli e frullateli fino a ottenere una crema.

11. In una ciotola di medie dimensioni mescolate plancton con acqua fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete foglie e gambi di prezzemolo tritati, prezzemolo frullato, aglio, olio, un pizzico di sale e peperoncino a piacere. Mescolate bene e mettete da parte.

Per finire

12. Portate a ebollizione una grande pentola d'acqua salata. Cuocete la pasta, seguendo i tempi indicati sulla confezione. Scolate le lumachine di pasta e farcitele con la salsa di cicoria.

13. Mettete un cucchiaio di salsa al prezzemolo al centro di un piatto e disponetevi le lumache, alternandole con la pasta farcita. Condite con l'emulsione di lumaca. Guarnite con qualche goccia di gel di carpione e di olio al dragoncello. Ripetete la procedura con gli altri 3 piatti. Servite immediatamente.

Ossobuco alla marinara

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 35 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

OSSIBUCHI

- **100 g** **di olio extravergine d'oliva**
- **4** **gambi di basilico**
- **4** **gambi di prezzemolo**
- **4** **ossibuchi**
- **50 ml** **di vino bianco**
- **½** **litro di brodo di pesce**
- **1** **litro di acqua di vongole (segue ricetta)**
- **4** **spicchi d'aglio**
- **200 g** **di trippa di baccalà**

GREMOLADA

- **La scorza grattugiata di un limone**
- **10 g** **di foglie di prezzemolo**

PER FINIRE

- **4** **foglie di basilico**
- **1** **cucchiaino di semi di sedano**

Ossibuchi

1. Scaldate 50 g di olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete i gambi di basilico e prezzemolo; mescolate. Rosolate gli ossibuchi nell'olio caldo finché non siano ben dorati, quindi bagnateli con il vino bianco. Cuocete a fuoco vivo per 5 minuti, quindi aggiungete brodo di pesce e acqua di vongola. Portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire per un'ora. Togliete gli ossibuchi e teneteli da parte, al caldo. Filtrate il sugo con un colino a maglia fine; mettete da parte.

2. Pulite le trippe di baccalà. Scaldate altri 50 g di olio extravergine d'oliva nella padella, aggiungete 4 spicchi d'aglio sbucciati e le trippe di baccalà. Rosolate per 2 minuti a fuoco alto, quindi bagnate con il sugo filtrato degli ossibuchi. Abbassate il fuoco e scuotete la padella senza sosta per 1-2 minuti finché la salsa non si raddensi.

Gremolada

3. Tritate finemente le foglie di prezzemolo insieme alla scorza di limone. Mettete da parte.

Per finire

4. Tagliate a julienne le foglie di basilico. Disponete 5 gocce di estratto di limone sul fondo di un piatto quindi adagiatevi un ossobuco. Copritelo con le trippe di baccalà; guarnite con gremolada e basilico a julienne. Cospargete con i semi di sedano e servite immediatamente.

Acqua di vongole

TEMPO TOTALE: 20 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 300 ML

- **1 kg** **di vongole**
- **300 ml** **d'acqua**

1. Lavate le vongole e mettetele in una casseruola capiente con 300 ml d'acqua non salata. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto e cuocete finché le vongole non siano tutte aperte, per circa 2 minuti.

2. Filtrate l'acqua di vongola con un colino a maglia fine e scartate le vongole. Filtrate di nuovo l'acqua di vongola con la garza alimentare, per eliminare tutti i residui sabbiosi. Conservate in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

L'Ossobuco cucinato nel brodo di vongole. Nel brodo, ridotto, si monta il pil pil di trippe di baccalà completando poi con la gremolata.

LE SALINE

DI MOZIA

Presidio Slow Food dalle straordinarie caratteristiche organolettiche, è prodotto ancora oggi con tre soli ingredienti: sale, acqua di mare e lavoro di braccia. Una giovane cuoca americana, trapiantata in Sicilia, ci porta alla scoperta dell'"oro bianco" del trapanese

di LINDA SARRIS

In queste pagine. Sequenze di lavorazione del sale "integrale" prodotto dalla famiglia Gucciardo in piccole saline a conduzione tradizionale. Ph. Linda Sarris

NELLA MIA CUCINA il sale marino è un ingrediente fondamentale. La mia collezione di vasetti, bustine, scatolette di latta e scodelle straripa dal bancone: sale grosso per cuocere la pasta, sale fino per quasi tutto il resto, fior di sale e fiocchi di sale Maldon da cospargere delicatamente su piatti finiti, con un lento e ipnotico fruscio delle dita. Sembra banale, una voce elencata in ogni singola ricetta, ma è molto di più. Il sale esalta gli aromi naturali nel cibo. Se usato correttamente, rende i sapori più intensi e dona profondità. Marcella Hazan, storica guru della cucina italiana nel mondo, era solita dire che «quando viene usato con giudizio non è il gusto del sale che si percepisce, bensì il naturale sapore, inalterato, che il sale e solo il sale può estrarre dagli ingredienti puri» (la chef e autrice Samin Nosrat gli ha dedicato un capitolo nel suo recente bestseller "Salt, fat, acid, heat", Simon&-Schuster, ndr).
Una volta approdata in Sicilia, dove ora vivo e dove da diverso tempo lavoro, ho scoperto che ci vuole quasi un anno intero per produrre sale marino. A un certo punto ho deciso che dovevo saperne di più.

Mi sono messa in viaggio (abito a Palermo) e dal porto di Trapani mi sono diretta verso Marsala, puntando verso la costa occidentale. Il tratto di costa che scorre dal porto di Trapani oltre la piccola isola fenicia di Mozia fino all'aeroporto di Birgi è tappezzata da un patchwork di basse vasche. Sparse tra vecchi mulini a vento ci sono grandi piramidi bianche di sale che asciuga sul ciglio della strada. In altre parti d'Italia le saline sono pubbliche, ma qui in Sicilia sono affittate privatamente solo da otto famiglie produttrici. I salinai sono veri e propri contadini; grandi lavoratori in condizioni difficili, dediti alla loro terra, con un forte desiderio di creare un prodotto di cui essere orgogliosi. Qui in provincia di Trapani i loro "campi" sono le saline e la loro "agricoltura" è il sale. Appena fuori città, mi sono fermata a visitare i fratelli Gucciardo, Salvatore ed Enzo, la cui famiglia produce sale marino a Trapani dal 1884. Prima di trasferirmi in Sicilia, quando vivevo a New York, il loro sale marino era l'unico che usavo in cucina. Ho rintracciato il loro numero di cellulare dal mio importatore nel Bronx, ho fatto una telefonata in italiano stentato spiegando chi ero, chiedendo se potevo andare a trovarli. Ovviamente la risposta di Salvo è stata: "Certo!".

Trapani è luogo vocato per l'estrazione di sale marino e il clima e la posizione spiegano perché. Le lunghe estati calde, i venti forti e secchi provenienti dall'Africa settentrionale, l'umidità di questo particolare ambiente e l'alta salinità del Mar Mediterraneo rappresentano le condizioni ideali per una storia d'amore tra sole e acqua. In questa zona si produce sale "integrale" da secoli e la prima traccia scritta risale all'anno 1000. Il sale marino artigianale siciliano è famoso in tutto il mondo per la caratteristica di non essere trattato, non raffinato e naturalmente ricco di magnesio e potassio, oltre che di iodio. Non viene estratto industrialmente utilizzando trattamenti chimici, attrezzature meccaniche o forni per l'essiccazione, non viene lavato: se lo si raccoglie

NON TRATTATO, NON RAFFINATO, UN PRODOTTO AL 100% NATURALE CHE QUI SI PRODUCE DA SECOLI

UN MICRO-ECOSISTEMA VIVENTE CHE RESPIRA E CAMBIA CONTINUAMENTE, CON UNA FAUNA RARA E CARATTERISTICA

Il sole tramonta sulle vasche e sui mulini a vento anticamente usati per spostare l'acqua da una all'altra

Il processo produttivo comincia in primavera, quando i canali si aprono e i bacini si rimepiono naturalmente di acqua di mare, e si conclude dopo la fine della vendemmia

correttamente, basta la natura a fornire tutti gli strumenti necessari per realizzare un ottimo prodotto locale. È molto più sapido di altri sali e, stando a quanto dice Salvatore, ha anche un minor contenuto di sodio. Il processo di produzione del sale marino artigianale richiede quasi un anno intero e ogni parte del ciclo produttivo è altrettanto importante. I salinai lavorano durante i mesi estivi, sotto il caldo, inclemente sole siciliano, rompendo grossi cristalli e usando carriole e pale per spostarlo - come operai edili con pezzi di pietra. Questo non è un lavoro da laboratorio, l'acqua non è riscaldata per accelerarne l'evaporazione, nulla è tolto e nulla aggiunto. Questo è sale essiccato al sole.

Tutti i salinai che ho conosciuto durante la mia visita erano uomini di età compresa tra i 40 e i 70 anni che avevano fatto questo lavoro per tutta la vita. Erano abbronzati e la loro pelle scura e levigata come cuoio. Le loro minuscole sagome scure punteggiavano quella che sembrava un'enorme coltre bianca di neve.

Il procedimento di estrazione inizia in primavera quando i canali si aprono e i bacini iniziano a riempirsi naturalmente di acqua di mare. La prima sezione delle saline è profonda circa 50-80 cm, e mantiene la stessa temperatura del mare, ma è ancora piena di pesci, crostacei e alghe. Entro un mese, il sale comincia a formarsi sul fondo delle vasche naturali. Quando

l'acqua inizia a evaporare, viene spostata di volta in volta in quattro diverse vasche di minore profondità fino all'inizio dell'estrazione vera e propria, a fine estate. In passato si utilizzavano i mulini a vento per spostare l'acqua. Oggi l'unica macchina utilizzata è una pompa idraulica elettrica e un nastro trasportatore per spostare il sale sui mucchi che si vedono dalla strada. Quando l'acqua si asciuga, lo strato superiore di sale diventa spesso, come la superficie di un lago ghiacciato. Sul lato delle vasche, dove il sale non è ancora completamente asciugato, gli uomini usano una pala piatta per romperlo in zolle, scavando e girandolo.

Quando ho visitato la produzione era periodo di raccolta: gli uomini rompevano i cristalli di sale con la pala e scavavano piccoli fossati per lasciare che l'acqua continuasse a scolare mentre il sale si asciugava in superficie. Un secondo gruppo di lavoratori si muoveva dietro il primo, spalando le zolle di sale all'interno delle carriole, per poi trasportarle dalle vasche al nastro trasportatore, e infine sui mucchi ad asciugare prima di essere setacciate e macinate. Alla fine della vendemmia, le bianche montagne di sale pulito sono coperte con piastrelle di terracotta che lo proteggono finché non è tempo di setacciare e macinare. Dopo 2-3 mesi di essiccazione all'aria aperta, il sale è confezionato e pronto per essere venduto in Italia e all'estero.

Dal 1995, i 986 ettari delle Saline di Trapani e Paceco sono protetti dal WWF Italia attraverso una partnership con la Regione Sicilia. Questo terreno è un micro-ecosistema vivente che respira e cambia continuamente, con il passaggio di pappagalli grigi, fenicotteri, anatre selvatiche e aironi, uccelli migratori che mangiano il pesce, e poi crostacei, farfalle e altri insetti. Tutto funziona in equilibrio perfetto. Siamo fortunati perché il lavoro svolto dai salinai qui non crea solo un meraviglioso prodotto per la cucina, ma aiuta anche a migliorare l'ambiente, mantenendo le saline in condizioni favorevoli al prosperare di una particolarissima flora e fauna locale. Cerco di ricordare a me stessa, quando sono in cucina, che il mare ha creato tutto questo. Gli unici veri ingredienti dovrebbero essere sempre e solo acqua di mare e sole. E "lavoro di braccia".

Linda Sarris *è una chef privata e consulente di food/viaggi con base a Palermo, titolare del marchio The Cheeky Chef e autrice di SNACK Sicily, una guida all'isola per chi la vuole scoprire come uno del posto.*
www.lindasarris.com

SAPORE DI SALE

DALLE CINQUE TERRE ALLE EOLIE, STORIE DI VINI (E VIGNERON) DI MARE

di FRANCESCA CIANCIO

TRA GLI AGGETTIVI in voga nella descrizione di un vino - che sia bianco o rosso - oggi troviamo "salino", "sapido", "salmastro", financhе "iodato". Sentori che piacciono perché donano "vibrazione" e freschezza alla beva. Una sensazione di schiocco della lingua che ha avuto la meglio sulla morbidezza. Così, nell'ondivago dizionario enoico, anche il termine "saporito" finisce per caratterizzare un calice. Secondo alcuni ciò è dovuto ai terreni sabbiosi, per altri alle particelle marine trasportate dai venti nel vigneto; c'è chi invece addebita il risultato a sapienti - e furbe - tecniche di cantina. La risposta in realtà non c'è, almeno non quella scientifica. E se a dirlo è il Professor Attilio Scienza - Ordinario di Viticoltura presso la Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano e tra i massimi esperti mondiali sul tema - c'è da crederci. «Difficile provare una corrispondenza certa - spiega il Professore - tra sensazioni organolettiche del vino e caratteri marini del vigneto. Certo è che dal punto di vista del profilo sanitario queste peculiarità non sempre sono benefiche. La pesante umidità e i venti ricchi di sale causano marciumi e bruciature dell'uva. Ma si tratta di venti capaci anche di ripulire l'aria più velocemente dopo gli acquazzoni estivi. Inoltre il mare ha la capacità di mitigare le temperature, diminuendo lo scarto delle escursioni termiche durante la maturazione delle uve. Per fortuna ci pensano le brezze e i venti, quando non è scirocco, a rinfrescare i vigneti».

Maurizio Gily, agronomo e docente presso la Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, invita a non focalizzare tanto l'attenzione sulle escursioni termiche giorno-notte, quanto su quelle stagionali: «Il Mediterraneo è un luogo caldo, il che consente di

mitigare le differenze di temperatura tra l'inverno e l'estate, perché il mare è più caldo della terra. Quella delle escursioni termiche è una questione a mio avviso enfatizzata. Molto più importante è poter contare su temperature adatte alla migliore maturazione, ovvero venticinque gradi di giorno e dieci di notte, che è la coppia ideale per i rossi in particolare. Valori del genere sono molto più comuni in zone limitrofe al mare».

Andrea Gabbrielli, giornalista del vino e vero "insulomane" - per usare un'espressione di Lawrence Durrell - alle isole ha dedicato il libro "Il vino e il mare", convinto che i vini che nascono lì abbiano una ricchezza di espressioni ineguagliabile: «Nell'Italia insulare (un sesto dell'intera superficie del Paese, nda) si fa vino seguendo pratiche agricole e sociali simili: sulle isole si coltivano antichi vitigni autoctoni, quasi delle enclavi "contro" gli internazionali, e in molte hanno mantenuto il sistema di allevamento ad alberello, il più adatto per i climi secchi e ventosi; i terrazzamenti, vecchi e ripristinati, le avvinghiano come ragnatele; la biodiversità complessa che le popola fa delle isole luoghi di eccellenze produttive, dove il vino è stato per secoli la prima voce commerciale. Ha ragione lo storico Fernand Braudel a definire il Mediterraneo una pianura liquida circondata dalla vite, dall'olio e dai fichi».

La viticoltura mediterranea e insulare ha molte caratteristiche comuni, ma ad arricchirla di diversità sono le storie delle donne e degli uomini che hanno deciso di fare vino non lontano dal mare. Come si diceva all'inizio, manca una ricerca scientifica apposita ed è all'osservazione e alla pratica empiriche che bisogna rifarsi per comprendere il nesso tra questo ambiente e il vino.

Dall'alto. La squadra di lavoro dell'azienda Donnafugata a Pantelleria; i vigneti a Monterosso dell'azienda Possa. Nella pagina accanto. Pianta ad alberello di greco bianco dell'azienda Calabretta a Cirò Marina. In apertura. Tenuta Capofaro a Salina dell'azienda Tasca d'Almerita.

La fatica agricola, bene dell'Unesco

«Questa non è agricoltura, ma giardinaggio». Una frase colta tra vigne di zibibbo sull'isola di Pantelleria, per dire che le mani del viticoltore cadono su ogni singola pianta che striscia sui terreni ed è coltivata in conche per ripararla dai venti. Coltivare moscato di Alessandria a Pantelleria vuol dire stare con la schiena piegata e gli occhi rivolti verso la terra. L'alberello pantesco, per questa sua peculiarità artigianale, è stato inserito nel 2014 nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, la prima volta per una pratica agricola. Quattro anni dopo – nel 2018 – è arrivato anche il secondo riconoscimento Unesco attribuito all'arte dei muretti a secco. L'azienda Donnafugata, da sola, si occupa della manutenzione di quaranta chilometri di questi muretti. Perfetto esempio di viticoltura eroica che richiede molta fatica e dedizione.

«A chi mi fa visita in cantina dico sempre che se non c'è la nota salata non è un vino delle Cinque Terre». Samuele Heydi Bonanini è categorico: il nesso è imprescindibile, perché a dominare è il "terroir", anche se liquido: «Coltivo quattro ettari di vigna tutti fronte mare tra Riomaggiore e Monterosso - albarola, bosco, trebbiana (sì, detto al femminile, ndr), rossese, piccabon, bonamico - e conosco le mareggiate che in più occasioni mi hanno portato via le prime file di vigna; c'è da combattere con la cappa di umido ed essere pronti con i trattamenti (solo zolfo); fare attenzione all'erosione perché il mare gratta la collina e se la porta via; si lavora con un occhio alla pianta e l'altra al burrone con il solo aiuto della cremagliera. Però il bicchiere ti ripaga della fatica: dal bianco più semplice fino allo Sciacchetrà, il mare si mischia al lentisco, al rosmarino, alla ginestra fino a sentirci l'acciuga». Ora c'è anche un vino "isolano" perché Heydi sta vinificando l'uva di Palmaria, l'isola di fronte a Portovenere, piante di vermentino, albarola e trebbiana, per un bianco in 1.300 pezzi, il Palmarea che, neanche imbottigliato, è stato già tutto venduto.

«DIFFICILE PROVARE UNA CORRISPONDENZA CERTA - SPIEGA IL PROFESSOR **ATTILIO SCIENZA** - TRA SENSAZIONI ORGANOLETTICHE DEL VINO E CARATTERI MARINI DEL VIGNETO»

In quella Liguria che sa già di Toscana, nella Doc Colli di Luni, l'azienda Giacomelli - a Castelnuovo Magra - ha puntato (quasi) tutto sul vermentino, il vino di mare per eccellenza: «Io direi che è un'uva che si nutre di mare - sottolinea il titolare Roberto Petacchi - che compensa quella sua naturale carenza di acidità con la salinità, che tiene testa al vento, come il Libeccio, che asciuga l'umidità. Dico sempre che è lo stesso vento che prosegue per Parma e che facilita la stagionatura dei salumi».

Chi conosce come le sue tasche Bolgheri è Leonardo Raspini, direttore generale di Tenuta Argentiera, distante dal mare meno di due chilometri: «Bolgheri è famosa per avere una luce intensissima, dovuta al riflesso del sole sull'acqua. Questo per la pianta vuol dire contare su una sorta di fotosintesi al quadrato e una piena maturazione dei frutti che beneficiano di tanta luce ma di meno calore, trattandosi di luminosità indiretta». Bolgherese di adozione è Fabio Motta, la cui omonima azienda porta nel logo un'onda: «Se

Da sinistra. I vigneti di Malvasia nella Tenuta Capofaro a Salina; Fabio Motta dell'omonima azienda di Bolgheri. Nella pagina precedente. Il trasporto via mare delle uve grillo vendemmiate sull'isola di Mozia.

parliamo di vino, l'ambiente marittimo torna come cifra stilistica, lo ritrovi in una pienezza di beva, in un calore che non è pesantezza, in un tannino spesso dolce e maturo, quasi mai nervoso».

C'è chi di mari ne ha addirittura due. La cantina La Sibilla della famiglia Di Meo a Bacoli si trova tra il golfo di Pozzuoli e quello di Napoli, con in mezzo anche il lago Fusaro, quasi come se l'azienda galleggiasse sulle acque: «Tutte le nostre vigne, soprattutto falanghina e piedirosso - spiega Vincenzo Di Meo - poggiano su una falda acquifera termale calda e salata, e i terreni sono un misto di sabbie e ceneri vulcaniche sistemati su roccia tufacea che funge da spugna. Così, anche nei periodi di siccità maggiori, la pianta non soffre la penuria d'acqua». Quanto questo fenomeno sia invasivo lo si capisce dalla visita della vecchia cantina, una cisterna romana dove le bottiglie lasciate a invecchiare sono coperte da un manto di sale che si forma per evaporazione.

Altro terreno vulcanico è quello dell'isola di Salina, nell'arcipelago eoliano, dove dimora da sempre una sola uva, la malvasia di Lipari. Alessandro Accardi, uno degli agronomi dell'azienda siciliana Tasca d'Almerita, è a suo agio tra vigne e mare: «L'ambiente marino è un paradosso felice perché la malvasia viene bene solo qua; ha bisogno di calore, luce e aria salmastra. Tant'è che a certe altitudini non dà i medesimi risultati». Ancora più estremo è l'habitat del grillo sull'isola di Mozia, dove i Tasca curano i vigneti della Fondazione Whitaker: «Le radici delle piante - prosegue Accardi - attingono dall'acqua di mare e il terroir sovrasta la varietà, diventa quasi ingombrante. L'inizio della vendemmia coincide con il lavoro nelle saline dello Stagnone, con i salinari che spezzano il sale cristallizzato (ne parliamo nel servizio a pag. 69, ndr)».

Di sale parla spesso anche Marilena Barbera, viticoltrice a Menfi: «Questa è la storia che porto avanti, quella di una viticoltura di mare che è poi la vera viticoltura siciliana, negli ultimi trent'anni spostata invece all'interno ritenendo che il know how portato da fuori, Toscana in primis, fosse l'unico legittimo. Eppure le prime testimonianze di vinaccioli le troviamo sull'isola di Salina». L'uva di mare per Marilena è l'inzolia - che sul continente diventa ansonica - che poggia su risorgive salmastre ed è sferzata dai venti: «Ma non a caso - continua - l'inzolia ha una buccia spessa per proteggersi e ha un colore dorato perché ama questa luce che sa di Africa. Sono anche convinta che il sale agisca come antibatterico contro le malattie fungine». Da due anni la Barbera crea un piccolo miracolo, un vino da piante selvatiche rinvenute sulle dune delle spiagge di Menfi. Sono liane striscianti che danno grappoli nascosti sotto la sabbia: «Stiamo parlando di sessanta chili d'uva per una ventina di bottiglie, un vino che non esiste in pratica, ma un frutto cresciuto

Il vino dell'isola delle sirene

Se le viti potessero parlare, quelle di Capri ne racconterebbero di storie. Sono piccoli appezzamenti, all'incirca quattromila metri quadrati ciascuno, i migliori sono ad Anacapri protetti dal Monte Solaro lungo il percorso della Migliera. Raffaele Pagano dell'azienda Joaquin cerca terroir come un cane da tartufo e, pur partendo dall'irpina Montefalcione, ha sempre pensato ai vini come singoli progetti. Da uno di questi nasce Joaquin dall'isola: «Il nome di Capri non compare in etichetta - spiega Raffaele - perché dell'isola mi interessa il suolo che qui è calcareo e non ha reminiscenze vulcaniche come in gran parte della Campania, un territorio quasi di montagna ma circondato dal mare e sferzato dai venti. Questo lo rende unico». Le uve sono quelle del posto, ovvero fiano, ciunchesa, greco e hanno dai cinquant'anni in su. I costi di lavorazione sono altissimi: «Se un ettaro di vigna in Irpinia - racconta l'imprenditore - richiede settemila euro, ad Anacapri ce ne vogliono quindicimila per meno di un ettaro».

in un ambiente così estremo ha raggiunto i dieci gradi alcolici spontaneamente. Io lo trovo commovente».

Dall'ansonica anche Cataldo Calabretta, viticoltore a Cirò Marina, in provincia di Crotone, tira fuori un bianco marittimo, con uve a trecento metri dalle acque dello Ionio: «La sua bassa acidità - spiega Cataldo - fa spiccare ancor di più la sapidità del vino ed è risaputo che le aree salmastre sono anche ricche di potassio, oltre che di sodio».

La vigna a mare di Nino Barraco ha una caoticità funzionale: tralci e foglie sono affastellati e stretti con l'intento di proteggere il frutto - il grillo - dal troppo calore e dai venti. Un ecosistema produttivo a soli cinquanta metri dalla battigia a Marsala, in contrada Petrosino: «Una parola tanto di moda come "biodiversità" qui non te la puoi spendere, però c'è meno contaminazione, aria pulita grazie alle correnti. Più che il sale temo i venti che cerco di smorzare con i frangiventi. I vantaggi invece li trovo nel bicchiere, mi piace che questo vino sappia di alga e ostrica e sono convinto che anche i lieviti indigeni abbiano una vena salmastra».

Nino Barraco non ha sempre pensato di fare il viticoltore. Da quando ha iniziato però non ha investito altrove: «Anzi, se ora tutti vanno sull'Etna, a me viene ancor più voglia di starmene al mare. Se sei bravo devi valorizzare quello che hai, non sarà una viticoltura di collina o di montagna a rendere migliori i tuoi vini. Quello che è certo è che siamo all'anno zero della ricerca scientifica sulle corrispondenze tra ambiente marino e vini. Magari questo articolo smuoverà qualcosa».

LA VITICOLTURA **MEDITERRANEA** E **INSULARE** HA MOLTE CARATTERISTICHE COMUNI, MA AD ARRICCHIRLA DI **DIVERSITÀ** SONO LE STORIE DELLE DONNE E DEGLI UOMINI CHE HANNO DECISO DI FARE VINO NON LONTANO DAL MARE

Da sinistra. Raccolta delle uve in vendemmia presso Tenuta Argentiera a Bolgheri; Vincenzo Di Meo, proprietario dell'azienda La Sibilla a Bacoli nei Campi Flegrei.

Western Aust

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

ralia

Una capitale dinamica e vivace, una scena gastronomica sorprendente per brillantezza e varietà, un panorama del vino in fermento e una natura che rapisce e incanta. Da Perth a Margaret River, le coordinate di un viaggio indimenticabile

tourismaustralia.com

Australia

Brisbane

MARGARET RIVER

Perth

Adelaide

Sidney

Canberra

Melbourne

Hobart

Grande quanto tutta l'Europa Occidentale, lo stato di Western Australia copre un terzo dell'intero continente e vanta una costa spettacolare affacciata sull'Oceano Indiano lungo cui rincorrere l'estate tutto l'anno – a Nord il clima è tropicale, a Sud è mediterraneo. Gli abitanti sono solo 2,6 milioni e tre quarti di questi vivono a Perth. Il nostro itinerario si concentra proprio sulla più assolata capitale australiana, sui suoi dintorni e sul South West. Uno spicchio di poche centinaia di chilometri che concentra una straordinaria biodiversità e una possibilità quasi infinita di esperienze a misura di ogni viaggiatore: avventure acquatiche, itinerari enogastronomici, eventi sportivi e festival culturali. Da Perth si possono scegliere escursioni giornaliere a Fremantle, cittadina portuale dall'atmosfera bohémienne, a Rottnest Island, per rilassarsi su spiagge di sabbia bianca e acqua cristalline, o a Mandurah, per una scorpacciata di aragoste. A poco meno di tre ore di macchina da Perth, la placida cittadina di Busselton merita un pit-stop per fare una passeggiata lungo il suo storico "jetty", il molo su piloni di legno più lungo dell'emisfero meridionale con i suoi 1,8 chilometri. Siamo quasi alle porte di Margaret River, la regione celebre per le spiagge, le grotte e soprattutto per le uve di Cabernet Sauvignon e Semillon: nelle tante cantine locali si produce solo il 3% del vino australiano ma il valore del comparto dei vini di alta qualità corrisponde a un quinto di quello dell'intero Paese. Qui, ogni novembre, si tiene il Margaret River Gourmet Escape, l'occasione giusta per scoprire il ricco giacimento di prodotti locali.

Dall'alto. Lo skyline di Perth con in primo piano l'area di Elizabeth Quay e l'Elizabeth Quay Bridge, sulle sponde dello Swan River; un branco di delfini; Hibernian Place. Nella pagina di apertura. A sinistra. Leighton Beach, Perth. A destra. Un piatto del ristorante di Wills Domain, a Margaret River (ph. David Griffen).

Dei 2,6 milioni di abitanti dell'Australia Occidentale, circa tre quarti vivono nella regione di Perth

Verde, dinamica, multiculturale: benvenuti a Perth

▸ **Appena arrivati in città,** prendete uno dei CAT bus (gratuiti) che conducono al più grande parco urbano al mondo, il Kings Park and Botanic Garden. È il luogo migliore per prendere confidenza con lo skyline di Perth e per godervi – soprattutto tra agosto e settembre – lo spettacolo di colori e profumi delle oltre 3mila varietà di fiori e piante.

La capitale di Western Australia è una (piccola) metropoli dinamica e vivibile, che vive con orgoglio il suo isolamento dorato in una continua e rapida trasformazione. Elizabeth Quay, sulle sponde dello Swan River, è il cuore contemporaneo di Perth con il suo ponte per pedoni e ciclisti (divenuto la nuova icona della città). Da lì, con una breve passeggiata tra i grattacieli del centro, si raggiunge Yagan Square – luogo di incontro e di celebrazione (anche) della cultura aborigena – e poi Northbridge, il quartiere più vivace e multiculturale, dove assaggiare ottime birre artigianali locali e tante cucine del mondo.

Letteralmente al centro di Perth (il "point zero" da cui si misurano tutte le distanze in Australia Occidentale), **COMO The Treasury** è uno degli hotel più belli del Paese, ricavato - dopo un attento restauro - dentro gli storici State Buildings, il complesso più rappresentativo della città risalente alla fine del 19mo secolo. Disegnato dall'architetto **Kerry Hill**, all'insegna di un lusso understated, l'albergo dispone di 48 camere e suite dallo stile contemporaneo, di una piscina interna (ma panoramica), di una Spa con un menu di trattamenti signature COMO Shambala.

Dall'alto. Un cocktail del Long Chim; gli storici State Buildings, che ospitano il luxury hotel COMO The Treasury e numerosi bar e ristoranti; lo chef David Thompson.

Per(th) tutti i gusti

▶ **Volendo,** si può anche non uscire mai dagli State Buildings per vivere molte delle migliori esperienze enogastronomiche dell'intera città. C'è un'alternativa per ogni sera della settimana, dal fine dining Wildflower, dove scoprire la cucina contemporanea di Matthew Sartori e gli ingredienti della tradizione indigena, al più casual Petition Kitchen, con un menù che invita alla condivisione, al Long Chim, bizzarra insegna di cucina Thai, firmata dal celebrity-chef David Thompson, con una divertente e creativa cocktail list. In più, un ristorante italiano, un beer corner, un wine bar per amanti dei vini naturali e uno shop dove acquistare la rinomata honeycake.

Rottnest Island è lunga 11 km e larga 4,5: le macchine sono bandite e la bicicletta è il mezzo di trasporto ideale.

In alto. Una delle 63 spiagge di sabbia bianca di Rottnest Island. In basso. Il nuovo Discovery Rottnest Island, la struttura ideale per gli amanti del "glamping" con 83 eco-tende a basso impatto ambientale.

Eco-escape to paradise (con selfie)

▸ **I locali la chiamano** "Rotto" e ognuno può scegliersi il proprio angolo di paradiso: a Rottnest Island, lunga 11 chilometri e larga 4 e mezzo, ci sono infatti 20 baie e 63 differenti spiagge di sabbia bianca. Scegliere la migliore è un dilemma insolubile. In più non ci sono macchine, il che consente di esplorare l'isola a piedi o in bicicletta e di fermarsi, di tanto in tanto, a fare un selfie con uno dei tanti quokka – gli adorabili marsupiali, una specie di piccoli wallaby, divenuti vere e proprie Instagram celebrities - che incontrerete lungo la strada (importante: non toccateli e non date loro da mangiare). A breve distanza di traghetto – si può partire da Fremantle, Hillarys Boat Harbour o direttamente da Perth navigando lungo lo Swan River - Rottnest Island è una gita ideale da fare in giornata. Valutate però la possibilità di fermarvi almeno una notte. Potete fare "glamping" nel nuovissimo Discovery Rottnest Island: 83 eco-tende a basso impatto ambientale nascoste tra le dune di Pinky Beach.

Un'offerta di hôtellerie di lusso (e di ristorazione d'albergo) sempre più ricca: entro fine anno inaugurerà anche il Ritz-Carlton.

Il **Crown Towers** è l'alternativa ideale per chi ama i luxury hotel da grandi numeri, fuori dal centro città (a Burswood), con una smisurata offerta culinaria (c'è anche Nobu) e un casinò. Il **QT**, strategicamente posizionato tra le vie pedonali dello shopping, è un boutique hotel di design con il rooftop bar più alto della città (dove assaggiare un ottimo signature gin tonic) e un bistro di ispirazione italiana, il Santini Grill.

Dall'alto. Crown Towers Crystal Club Terrace, con una vista spettacolare sulla città; appetizers del Wildflower, il ristorante fine dining del COMO The Treasury; il Santini Bar del nuovo QT Hotel

Crude o cotte sulla piastra: avevano tutto un altro sapore le aragoste ("western rock lobster" o "crayfish") che abbiamo catturato nelle acque di Mandurah, a bordo di una delle barche di Mandurah Cruises. Un'esperienza da non perdere, che include anche un ottimo pranzo organizzato dall'equipaggio.

Tra delfini, aragoste e laghi sacri: un weekend per gli amanti dell'acqua

▶ **Celebre per la sua magnifica** rete di 130 chilometri quadrati di canali navigabili, abitati da una folta popolazione di delfini selvatici, **Mandurah** è una delle mete preferite dagli abitanti di Perth per un weekend fuori città (a meno di un'ora di macchina dalla capitale dell'Australia Occidentale). Qui gli amanti dell'acqua possono fare kayak, andare a pesca di granchi, gamberi e aragoste o semplicemente rilassarsi sulle spiagge prima di cenare in uno dei tanti ristoranti sul lungomare. Da Mandurah, Mandjoogoordap Dreaming organizza dei tour al vicino lago Clifton, un sito particolarmente importante nella cultura aborigena locale. È qui che si possono osservare, da una passerella di legno, i "tromboliti", curiose formazioni microbiche – delle specie di rocce viventi – considerate la più antica forma di vita sulla terra.

Vino e fine dining, ma anche trekking e avventure outdoor. Sono più di 40 gli potenti reef break a quelli più a misura di amatori. Ogni anno, a maggio, i migliori

Margaret River: passioni e biodiversità

Non sono molti i luoghi al mondo dove, nell'arco della stessa giornata, potete saltare da una spiaggia per surfisti a un'antica grotta con un lago sotterraneo, da una cantina pluripremiata a ristoranti di avanguardia. La biodiversità e la quantità (e qualità) di esperienze di viaggio fanno di Margaret River una delle regioni più entusiasmanti del continente. Anche qui, come consuetudine in Australia, si coltiva una grande varietà di uve – alcune italiane, come il nebbiolo – e il terroir unico consente di produrre alcuni dei vini più eleganti d'Australia, spesso a poco distanza dal mare. In più, sono molte le sorprese anche sul fronte gastronomico: Yarri, a Dunsborough, è uno dei migliori ristoranti della regione (e non solo) di cucina australiana moderna, attento a rispettare le sei stagioni della tradizione aborigena e a utilizzare solo prodotti sostenibili di piccoli fornitori locali.

In basso. Il Cape to Cape Track, uno spettacolare itinerario nella natura a Margaret River (Walk into Luxury). Nella pagina precedente, dall'alto. I vigneti di Cape Lodge; un Cabernet Sauvignon di Voyager Estate; canguri a Margaret River.

spot per fare surf a Margaret River, da quelli con surfisti si sfidano nella Margaret River Pro

Dall'alto. Alcuni appetizer del ristorante di Wills Domain a Yallingup; un panorama al tramonto delle vigne di Wills Domain; Cape Lodge (ph. Tim Campbell).

Dalla storica Vasse Felix – la più antica azienda dell'Australia Occidentale – a Voyager Estate, "pettinatissima" tenuta giustamente riconosciuta per i suoi chardonnay e cabernet sauvignon, Margaret River vanta numerose aziende di eccellenza. Tra le migliori c'è anche Wills Domain a Yallingup, una cantina panoramica diventata una destinazione – oltre che per la qualità dei single vineyards e dello spumante Metodo Classico – anche per il suo ristorante, tra i più celebrati di tutto lo stato. Il giovane chef Seth James propone una cucina di grande creatività, sorprendente per pulizia e freschezza.

Un soggiorno di charme tra le vigne

▸ **Ha l'atmosfera** (e la privacy) di un'aristocratica tenuta di campagna con tutti i comfort di un boutique hotel di lusso: Cape Lodge, circondato dalle proprie vigne di sauvignon blanc e shiraz, fa parte del circuito dei Luxury Lodges of Australia. Il ristorante propone una solida cucina di ispirazione francese, con qualche tocco creativo.

In basso. Degustazione di sei birre da Eagle Bay Brewing Company, a Naturaliste. Ottime la Pale Ale e la Black IPA, da abbinare al fish & chips, il bestseller del ristorante di questo birrificio, che produce anche alcuni vini.

A lezione di botaniche

▸ **Non solo vino,** ma anche gin: Margaret River Distilling Company produce uno dei migliori gin australiani (e anche l'ottimo single malt whisky Limeburners) con il brand Giniversity. Diverse le etichette: oltre al classico London Dry Gin, ci sono il più aromatico Botanical Gin, lo Smoked Hemp Gin, dalle delicate note affumicate, e il Barrel Aged Gin, invecchiato in botti di rovere francese utilizzate per lo shiraz. La distilleria organizza delle classi di distillazione e di blending (della durata di un paio d'ore) per scoprire e scegliere le botaniche locali, creare il proprio gin e portarsi a casa una bottiglia souvenir con tanto di etichetta personalizzata.

Rispetto delle stagioni, sostenibilità, freschezza: questa la cifra di Yarri a Dunsborough, il ristorante del talento Aaron Carr

ADVERTORIAL SECTION

Taste of the sea

A Pizzo Calabro, da oltre cento anni e cinque generazioni, Callipo inscatola e porta sulle tavole il meglio del mare

A PARTIRE DAI TEMPI della rivoluzione industriale la possibilità di produrre conserve ha rappresentato un elemento di svolta nella cultura alimentare. Particolarmente essenziali durante e dopo la guerra, scatolette e vasetti - sopra a tutti quelli a base di tonno, preziosa fonte di proteine - sono in breve diventati imprescindibili, tanto nelle dispense di casa quanto sugli scaffali della grande distribuzione.

Un pezzo di questa storia ha casa a Pizzo Calabro, in provincia di Vibo Valentia, dove fin dai primi anni del Novecento (dal 1913, per la precisione) è presente una produzione di inscatolati d'eccellenza, nata grazie a un'idea felice del signor Giacinto Callipo. Uomo di gran fiuto e dalla sbrigliata creatività (si pensi al bellissimo packaging della linea "Mister Ton", disegnato proprio da lui), ha da subito impostato un business dove la cura per i dettagli e un'attenzione quasi maniacale per la materia prima e i processi di lavorazione dovevano necessariamente andare a braccetto. Anche oggi che si trova in mano alla quinta generazione, Callipo continua a distinguersi per un'offerta di conserve di tonno di qualità realmente superiore sotto entrambi i profili: la lavorazione del tonno, dopo 106 anni, avviene tuttora a partire dal pesce intero, ma con in più l'ausilio di impianti e tecnologie avanzate in uno stabilimento che si estende su 34mila metri quadri. Continua anche la ricerca sul packaging, quella livrea rossa e oro che si riconosce da lontano. L'ultimo arrivato in casa Callipo è il tonno in vetro Acquamaris, con acqua di mare proveniente dal Mar Ionio: prelevata in profondità a diverse miglia dalla costa, l'acqua è trattata secondo i migliori standard igienici per garantire una conserva di tonno naturale sana e naturalmente sapida (ottima fonte di iodio e magnesio).

Questo e tutti gli altri prodotti sono acquistabili online sul sito shop.callipo.com, oppure nel flagship store di Cosenza "Callipo 1913", dov'è possibile assaggiare le specialità dell'azienda in un ambiente accogliente come le botteghe di una volta, approfondendo la storia, la passione, l'impegno e la tradizione tramandati nel tempo. Una fra le prime in Italia a inscatolare il tonno del Mediterraneo pescato con il sistema delle "tonnare fisse", l'azienda Callipo continua a essere un'attività di punta sul mercato non solo nazionale, ma anche estero, vantando esportazioni in Canada, Stati Uniti, Australia, Lituania, Gran Bretagna, Svizzera, Libia, Austria, Germania e Israele, per un portafoglio prodotti che comprende oltre 200 referenze e 3 marchi (Callipo, Mister Ton, Rosa dei Venti).

L'ULTIMO NATO IN CASA CALLIPO È IL TONNO IN VETRO ACQUAMARIS, CON ACQUA DI MARE PROVENIENTE DAL MAR IONIO: PRELEVATA IN PROFONDITÀ A DIVERSE MIGLIA DALLA COSTA, L'ACQUA È TRATTATA SECONDO I MIGLIORI STANDARD IGIENICI PER GARANTIRE UNA CONSERVA DI TONNO NATURALE SANA E NATURALMENTE SAPIDA.

Dall'alto a sinistra e in senso antiorario. Immagini d'epoca di packaging Callipo e dello stabilimento di Pizzo Calabro (VV); Acquamaris, l'ultimo prodotto lanciato.

SUPER BOWLS

Dal ramen rivisitato dello chef Todd Richards ai delicati ravioli in brodo di Onsen, a San Francisco, ecco una carrellata di zuppe perfette anche per i primi caldi

di KELSEY YOUNGMAN

foto di GREG DUPREE

RAVIOLI DI FUNGHI IN BRODO KATSUOBUSHI

Lo chef George Meza, di Onsen a San Francisco, propone delicati ravioli di funghi con un cavolo cinese piacevolmente amaro, immersi in un limpido dashi. Una spruzzata di salsa di soia e di olio piccante al peperoncino aggiungono sapore, mentre un pizzico di aneto fresco tritato completa questa elegante zuppa. (Ricetta a pag. 106).

ZUPPA AL BRISKET AFFUMICATO E NOODLES

Questa ricetta dal sapore casalingo è frutto della creatività di Griffin Bufkin, proprietario di Southern Soul Barbeque a St. Simons Island, in Georgia. Questo piatto valorizza alla perfezione il suo celebre brisket - la punta di petto di manzo affumicata intera per lungo tempo, uno dei caposaldi del BBQ statunitense - abbinato a teneri noodles all'uovo, okra, mais e fagioli di Lima.

OTTIMA SERVITA FREDDA

VELLUTATA DI RUCOLA

Crema di spinaci, coriandolo fresco e rucola caratterizzano questa delicata zuppa di verdure di Yasmin Khan, autrice di “Zaitoun: storie e ricette della cucina palestinese” (Guido Tommasi ed.). L’aromaticitá di spezie come noce moscata, pimento e curcuma esalta il sapore delle verdure; la patata ne alleggerisce la consistenza; infine, una spruzzata di olio d’oliva e un cucchiaio di yogurt danno sostanza al piatto senza appesantirlo. Le grandi zuppe si fondano sull’equilibrio dei sapori e questa ne è un ottimo esempio. (Ricetta a pag. 103).

ZUPPA BASCA ALL'AGLIO

Con le uova "stracciate" affogate in un brodo profumato alla paprika e aglio, la zuppa basca dell'autrice di libri di cucina Marty Buckley è un piatto gustoso e nutriente. Il pane ben abbrustolito, quasi bruciacchiato nell'olio d'oliva aggiunge consistenza e sapore; una spruzzata di aceto di sherry ravviva il tutto. Inoltre, aspetto non secondario, questa ricetta si prepara in meno di un'ora. (Ricetta a pag. 103).

Zuppa basca all'aglio

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Cuocere l'uovo direttamente nel brodo caldo mescolando continuamente distribuisce a delicati filamenti di uova strapazzate in tutta la zuppa. L'utilizzo di paprika e pane di buona qualità é essenziale per la riuscita di questo piatto, quindi procuratevi una confezione di Pimentón de la Vera e il pane migliore che riuscite a trovare.

- **120 g di pane tipo baguette**
- **120 ml di olio extravergine di oliva**
- **1 testa d'aglio (circa 12 spicchi)**
- **1 cucchiaio di Pimentón de la Vera (paprika affumicata spagnola)**
- **2 litri di brodo di pollo**
- **1 cucchiaino di sale, più altro a piacere**
- **2 cucchiai di aceto di sherry**
- **3 uova**

1. Preriscaldate il forno a 230°C. Mettete la baguette su una teglia e tostatela nel forno preriscaldato finché non sia ben dorata (quasi abbrustolita), da 20 a 25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Tagliate il pane a pezzi da 5 cm.

2. Scaldate a fuoco medio-alto 100 ml di olio extravergine d'oliva in una pentola di grandi dimensioni. Aggiungete i pezzi di pane e abbassate il fuoco al minimo. Cuocete finché il pane non assorba l'olio e diventi dorato, per 2 minuti. Togliete il pane dalla pentola e mettetelo da parte. Tamponate la pentola con carta assorbente per togliere eventuale olio in eccesso o briciole di pane.

3. Sbucciate e tritate finemente l'aglio e mettetelo nella pentola insieme all'olio extravergine d'oliva rimasto (20 ml). Cuocete a fuoco medio-alto, mescolando in continuazione finché l'aglio non sia dorato, da 30 secondi a 1 minuto. Aggiungete paprika, brodo, sale e portate a ebollizione.

4. Aggiungete il pane alla pentola, abbassate il fuoco a medio-basso e incorporate l'aceto. Fate sobbollire, girando di tanto in tanto, per circa 25 minuti. Assaggiate e aggiungete altro sale, se necessario.

5. Al momento di servire, scaldate la zuppa a fuoco medio-alto. Rompete le uova in una terrina e sbattetele con una forchetta. Versatele lentamente nella zuppa calda, mescolando in continuazione. Se vi fossero pezzi di pane troppo grossi, rompeteli con il cucchiaio. Servite caldo.

VINO Txakoli leggermente frizzante: Itsasmendi 2016

NOTA Questa zuppa può essere preparata con due giorni d'anticipo fino al passaggio numero 4. Procedete al passaggio numero 5 subito prima di servirla.

Vellutata di rucola (Shorbat Jarjir)

(FOTO A PAG. 101)

TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Questa zuppa di origine palestinese si basa principalmente sulle verdure e sul brodo. Procuratevi la rucola più matura e piccante e scongelate un brodo fatto in casa (o utilizzatene uno della marca che preferite). Completate con una cucchiaiata di yogurt per un piatto perfettamente equilibrato.

- **Olio extravergine d'oliva**
- **1 cipolla gialla**
- **4 spicchi d'aglio**
- **1 cucchiaino di curcuma macinata**
- **1 cucchiaino di sale**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**
- **½ cucchiaino di noce moscata grattugiata**
- **¼ di cucchiaino di pimento in polvere**
- **1 patata media**
- **1 litro di brodo di pollo**
- **200 g di rucola**
- **150 g di spinaci**
- **30 g di coriandolo fresco**
- **Yogurt greco, per guarnire**

1. Scaldate 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva in una casseruola di grandi dimensioni a fuoco medio. Tritate la cipolla, sbucciate e schiacciate l'aglio e cuoceteli nella casseruola, girando di tanto in tanto, finché non siano teneri, per circa 5 minuti. Aggiungete curcuma, sale, pepe, noce moscata e pimento; cuocete, mescolando in continuazione per 2 minuti. Sbucciate e tritate grossolanamente la patata, e aggiungetela alla casseruola insieme al brodo di pollo. Fate sobbollire finché la patata non sia tenera, per circa 10 minuti.

2. Conservate qualche foglia di rucola per la decorazione finale. Aggiungete spinaci, coriandolo fresco e la rucola restante alla casseruola. Fate sobbollire a fuoco medio e cuocete per 10 minuti. Frullate la zuppa fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Assaggiate e aggiustate i sapori, se necessario. Servite in 4 piatti fondi.

3. Guarnite ogni piatto con una cucchiaiata di yogurt greco, qualche foglia di rucola e un filo di olio extravergine d'oliva.

VINO Riesling secco con sentori di lime: Penfolds Bin 51, 2017

Ramen al cavolo nero

(FOTO A PAG. 104)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE
DOSI PER: 4 PERSONE

In questo saporito ramen, il bourbon e l'aceto di mele fanno da perfetto contraltare al bacon affumicato e allo stinco di maiale. Lo shichimi togarashi, un mix giapponese di bucce d'arancia essiccate, zenzero, semi di sesamo, alga nori e una varietà di peperoncini essiccati completa ogni scodella. Potete trovarlo in un negozio di specialità asiatiche, su kathay.it, o amazon.it.

- **700 g di cavolo nero**
- **1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva**
- **4 fette di bacon**
- **2 cipolle gialle**
- **4 spicchi d'aglio**
- **500 g di stinco di maiale**
- **60 ml di bourbon o altro whisky**
- **2 cucchiai di aceto di mele**
- **2 litri di acqua fredda**
- **2 cucchiaini di sale**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**
- **4 uova bollite**
- **8 cipollotti**
- **1 lime**
- **4 cucchiai di salsa di soia a basso contenuto di sale**
- **340 g di ramen istantaneo**
- **2 cucchiaini di shichimi togarashi**

1. Pulite il cavolo nero rimuovendo la parte finale del gambo e il torsolo centrale. Tagliate le foglie in pezzi da circa 5 cm e lavatele nell'acqua corrente fredda.

2. Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una pentola di grandi dimensioni a fuoco medio. Aggiungete il bacon e cuocete per 10 minuti, girandolo un paio di volte finché non sia croccante e ben dorato. Trasferitelo su un piatto foderato di carta assorbente, conservando il grasso del bacon nella pentola. Tritate il bacon e mettetelo da parte.

3. Affettate sottilmente cipolla e aglio; aggiungeteli alla pentola. Cuocete a fuoco medio, mescolando frequentemente finché non siano ben dorati, per circa 25 minuti. Aggiungete lo stinco di maiale e rosolatelo finché non sia ben dorato da tutte le parti, per circa 5 minuti. Versateci bourbon, aceto e cuocete, raschiando bene il fondo della pentola con un cucchiaio, finché il liquido non sia ridotto di metà, per circa 30 secondi. Aggiungete 2 litri d'acqua, portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco e fate sobbollire.

4. Salate e pepate la zuppa. Aggiungete il cavolo nero, un poco alla volta, mescolando per un paio di minuti dopo ogni aggiunta. Coprite la pentola e fate sobbollire la zuppa per 1 ora.

5. Togliete lo stinco dalla zuppa e lasciatelo raffreddare leggermente. Staccate la carne dalle ossa e tritatela. Scartate la pelle e le ossa.

6. Sgusciate le uova bollite e tagliatele a metà. Affettate i cipollotti e tagliate il lime a spicchi.

7. Preparate 4 piatti fondi per servire la zuppa, e versate un cucchiaio di salsa di soia in ciascuno. Aggiungete un mestolo di brodo dalla pentola in ogni piatto, quindi unite il ramen istantaneo, dividendolo in modo equo tra tutti i piatti. Mescolate due volte per amalgamare.

8. Completate ogni piatto con carne di maiale, cavolo nero bollito, uova, bacon tritato, cipollotto, spicchi di lime e schichimi togarashi.

VINO ROSSO elegante e speziato: Chianti Classico Docg "Riserva di Famiglia" 2016 di Cecchi.

RAMEN AL CAVOLO NERO

Lo chef Todd Richards è noto per la passione con cui reinterpreta la cucina del Sud degli Stati Uniti in chiave internazionale, e questo ramen al cavolo nero non fa eccezione. Prendendo spunto da un'indimenticabile scodella di yakamein gustata durante l'infanzia, la zuppa di Richards comincia con una pentola di cavolo nero e una generosa dose di bourbon. Come afferma lui stesso, ogni scodella di questa zuppa, ricolma di noodles e insaporita dallo stinco di maiale, è un sentito omaggio al suo passato con un forte "accento" del Sud. (Ricetta a pag. 103).

ZUPPA SAMUSA BIRMANA

Questa zuppa vegana del ristorante Burma Superstar di Desmond Tan, a San Francisco, si basa su un brodo al profumo di senape nera, cumino e curcuma. Cavolo fresco, erbe aromatiche, peperoncini essiccati completano ogni scodella, aggiungendo un tocco croccante alla morbidezza delle lenticchie e delle patate. È abbastanza nutriente da potersi considerare un piatto unico, ma potete anche provarla con l'aggiunta di samosa (o samusa, come vengono chiamati a Burma) e falafel, come fanno da Burma Superstar. (Ricetta a pag. 106).

Zuppa Samusa birmana

(FOTO A PAG. 105)

TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Procurarsi gli ingredienti giusti per questa zuppa premierà i vostri sforzi: la pasta di tamarindo aggiunge acidità (in alternativa potete usare qualche goccia di lime); il besan, ovvero farina di ceci tostata, gli dà una consistenza cremosa; brodo vegetale di ottima qualità la rende molto saporita. Potete trovare la pasta di tamarindo e il besan in un negozio di specialità asiatiche, su kathay.it o amazon.it.

- **1 cipolla**
- **12 spicchi d'aglio**
- **1 cucchiaino di semi di cumino**
- **1 cucchiaino di senape nera in grani**
- **80 ml di olio di semi**
- **3 o 4 peperoncini essiccati, tipo chiles de árbol**
- **2 foglie d'alloro**
- **1 cucchiaino e mezzo di sale**
- **1 cucchiaino e mezzo di paprika dolce**
- **1 cucchiaino di curcuma macinata**
- **120 ml d'acqua**
- **25 g di besan o farina di ceci**
- **2 litri di brodo vegetale**
- **120 ml di acqua di tamarindo (vedete la nota a fine ricetta)**
- **100 g di lenticchie gialle o rosse**
- **1 patata**
- **2 peperoncini piccanti freschi**
- **½ cucchiaino di garam masala**
- **Guarnizioni a piacere, tipo menta fresca tritata, cavolo a julienne, foglie di coriandolo fresco, peperoncini affettati, spicchi di lime.**

1. Sbucciate e tritate finemente cipolla e aglio; mettete da parte. Tostate semi di cumino e grani di senape in una casseruola di grandi dimensioni, mescolando di tanto in tanto finché non rilascino gli aromi, per circa 30 secondi. Togliete dal fuoco e macinate per ottenere una polvere granulosa. Versate l'olio nella casseruola e scaldate a fuoco medio-alto; aggiungete composto di cumino, peperoncini essiccati, alloro e cuocete, mescolando costantemente per 25 secondi. Abbassate il fuoco a medio, aggiungete cipolla tritata e cuocete, girando di tanto in tanto, per 15 minuti. Aggiungete aglio tritato e cuocete, mescolando frequentemente, per 2 minuti. Incorporate sale, paprika e curcuma.

2. Unite 120 ml d'acqua e la farina di ceci in una ciotola di piccole dimensioni; mescolate con una frusta finché non siano ben amalgamati. Versate nella zuppa il composto di farina di ceci, brodo vegetale, acqua di tamarindo, lenticchie e patata precedentemente pelata e tritata. Mescolate e fate sobbollire finché la patata non sia tenera, per circa 20 minuti. Tritate i peperoncini freschi e aggiungeteli alla zuppa insieme al garam masala.

3. Servite in piatti fondi e guarnite ogni porzione con menta tritata, cavolo a julienne, foglie di coriandolo fresco, fette di peperoncino e 1 fetta di lime.

NOTA Per preparare l'acqua al tamarindo, unite 160 ml di acqua bollente con 1 cucchiaio abbondante di pasta di tamarindo. Lasciate riposare per 1 minuto. Mescolate con una forchetta e lasciate riposare altri 3 minuti. Filtrate con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi.

Zuppa al brisket affumicato e noodles

(FOTO A PAG. 100)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: 6-8 PERSONE

Per questa zuppa di Griffin Bufkin di Southern Soul Barbeque, é consigliabile procurarsi un brisket affumicato di alta qualità—darà sapore al brodo e una nota affumicata a ogni boccone. In alternativa, potete usare carne precedentemente stufata o brasata. Aggiungete la pasta solo alla fine per assicurarvi la giusta consistenza. Potete procurarvi l'okra da fruttaweb.com, e ordinare il brisket da blacket.it.

- **15 g di burro**
- **900 g di brisket affumicato**
- **Mezza cipolla**
- **1 costa di sedano**
- **1 carota**
- **1 spicchio d'aglio**
- **4 cucchiai di concentrato di pomodoro**
- **60 ml di porto Ruby**
- **3,8 lt di brodo di pollo**
- **150 g di piselli freschi o congelati**
- **1 foglia d'alloro**
- **1 rametto di timo**
- **170 g di okra**
- **170 g di fagioli di Lima, freschi o congelati**
- **150 g di chicchi di mais freschi (da 1 pannocchia)**
- **Sale a piacere**
- **Pepe nero macinato, a piacere**
- **230 g di fettuccine all'uovo**

1. Sciogliete il burro in una pentola di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete il brisket tritato grossolanamente e cuocete, girando di tanto in tanto, finché non sia ben dorato, per circa 6 minuti. Tritate cipolla, sedano, carota e aglio e aggiungeteli alla pentola. Cuocete, mescolando frequentemente, per 6 minuti. Aggiungete il concentrato di pomodoro e cuocete, sempre mescolando, finché il composto non assuma un color ruggine, per circa 2 minuti.

2. Versateci il porto e mescolate, raschiando bene il fondo della pentola. Aggiungete brodo, piselli, alloro, timo e portate a ebollizione. Abbassate il fuoco e fate sobbollire per 30 minuti.

3. Affettate l'okra e aggiungetela, insieme a fagioli di Lima e mais, alla zuppa. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché le verdure non siano tenere, per circa 40 minuti. Salate e pepate a piacere. Scartate alloro e timo. Nel frattempo cuocete le fettuccine in acqua salata bollente seguendo i tempi indicati sulla confezione; scolate. Servite la zuppa calda insieme alle fettuccine.

Ravioli di funghi in brodo katsuobushi

(FOTO A PAG. 99)

TEMPO TOTALE: 1 ORA E 40 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Un brodo dashi leggero e saporito si accompagna perfettamente ai funghi e al cavolo cinese scottato, dando luogo a una zuppa sostanziosa. Questi ravioli si conservano benissimo in freezer. Preparateli in anticipo e congelateli disponendoli su carta forno separati uno dall'altro e rinchiusi in sacchetti gelo, fino al massimo di un mese. Cuoceteli ancora congelati per praticità. Potete trovare i wonton wrapper nei negozi di specialità cinesi.

BRODO DI KOMBU

- **3,8 lt di acqua filtrata**
- **85 g di alga kombu**
- **85 g di fiocchi di bonito**
- **2 cucchiai di salsa di soia, più altra per servire**

RAVIOLI

- **7 cucchiai di olio di vinaccioli**
- **550 g di funghi orecchioni (Pleurotus)**
- **1 cipolla gialla**
- **1 spicchio d'aglio**
- **130 g di cipollotti**
- **¾ di cucchiaino di sale**
- **1 cucchiaino di olio di sesamo tostato**
- **¼ di cucchiaino di pepe nero**
- **350 g di pasta wonton wrapper o sfoglia per ravioli cinesi, per circa 48 ravioli**

ALTRI INGREDIENTI

- **700 g di pak choi (cavolo cinese)**
- **Aneto fresco, per guarnire**
- **Olio piccante al peperoncino, per guarnire**

1. Preparate il brodo di kombu: Unite acqua e alga kombu in una pentola di grandi dimensioni. Scaldate a fuoco medio-alto finché l'acqua non cominci a sobbollire, per circa 15 minuti, senza farla mai bollire. Togliete il brodo dal fuoco e aggiungete i fiocchi di bonito. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Filtrate con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi. Aggiungete la salsa di soia e mettete da parte, al caldo.

2. Preparate i ravioli: Scaldate 3 cucchiai di olio di vinaccioli in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Pulite e tagliate i funghi a pezzi di circa 2 cm. Affettate sottilmente cipolla, aglio e cipollotti. Dispone-

te metà dei funghi nella padella con l'olio caldo e cuocete, senza mescolare, finché non diventino dorati, per circa 3 minuti. Trasferite i funghi su un piatto e ripetete la procedura con altri 3 cucchiai di olio e l'altra metà dei funghi. Quando saranno dorati, trasferite quest'ultimi sul piatto con gli altri funghi. Versate ancora 1 cucchiaio di olio di vinaccioli nella padella a fuoco medio. Aggiungete cipolla e aglio e cuocete, girando di tanto in tanto, finché la cipolla non sia molto tenera, per circa 20 minuti. Togliete dal fuoco.

3. Tritate finemente metà dei funghi cotti e trasferiteli in una ciotola di medie dimensioni. Mettete l'altra metà dei funghi nella ciotola di un mixer munito di lama di metallo. Aggiungete il composto di cipolla e azionate l'apparecchio fino ad ottenere un composto omogeneo, per circa 2 minuti. Trasferite il composto nella ciotola con i funghi tritati; aggiungete cipollotti, sale, olio di sesamo, pepe e amalgamate.

4. Ponete 1 cucchiaio del composto di funghi nel centro di ciascun wonton wrapper. Spennellate i bordi con acqua; ripiegate a triangolo e sigillate con le dita. Mettete da parte i ravioli.

5. Mettete a bollire una pentola d'acqua salata. Tagliate a pezzi il pak choi e cuocetelo nell'acqua bollente finché non sia tenero, per circa 2 minuti. Rimuovetelo dalla pentola con un mestolo forato e mettetelo da parte. Aggiungete un terzo dei ravioli all'acqua bollente e cuocete finché non tornino a galla, per circa 2 minuti. Toglieteli dall'acqua con il mestolo forato e ripetete la procedura altre 2 volte con i ravioli rimanenti.

6. Per servire, preparate 8 piatti fondi. Disponete 6 ravioli e qualche pezzo di pak choi in ciascun piatto e versateci sopra un mestolo di brodo kombu. Guarnite con aneto fresco, salsa di soia e olio piccante a piacere.

VINO Bianco fresco e sapido, ma allo stesso tempo profondo: Critone Val di Neto 2017 di Librandi.

ON POINT

Gli chef li adorano, e a ragion veduta.
Poco celebrati ma indispensabili, ecco a voi
i quattro coltelli fondamentali in cucina

DI **BETSY ANDREWS**

FOTO DI **GREG DUPREE**

LO SPELUCCHINO

IL GIGANTE TASCABILE

LA PRIMA SCELTA

Il Windmillknife di Robert Herder, un coltellaio artigiano tedesco, è prodotto sia in acciaio inossidabile sia in carbonio. La lama di piccole dimensioni, circa 7 centimetri, lo rende molto maneggevole mentre il manico, di 10 centimetri di lunghezza, offre una presa sicura, mantenendo gli ingredienti da tagliare convenientemente vicini al polso (knives-from-germany.com).

OCCHIO AL FILO

Passatelo frequentemente sopra un acciaino diamantato muovendo la lama verso il basso e all'indietro e applicando una leggera pressione per almeno 6 volte. Ripetete dall'altro lato. Riponete il coltello in una guaina o custodia di forma compatibile.

«IL MIO TEAM È SUDDIVISO tra 5 ristoranti e quando mi sposto da uno all'altro non posso certo portarmi dietro tutti i miei coltelli. Quindi, tengo sempre uno spelucchino nella tasca sinistra del mio grembiule. Gli chef francesi usano questo strumento dalla lama ricurva per stondare le verdure, dando loro la forma di un pallone da rugby, il che permette una cottura uniforme. Nonostante il "taglio tourné" non sia più molto utilizzato, questo coltello rimane comunque il migliore per sgranare i piselli, snocciolare le pesche e le albicocche, mondare le fragole e per tutte le operazioni da eseguire a mano con frutta e verdura. A me piacciono i lavori di precisione. Se devo partecipare alla preparazione degli ingredienti, preferisco dedicarmi a quelli di piccole dimensioni, che mi permettono inoltre di tenere d'occhio la brigata di cucina. Di solito prendo una cassetta di funghi. Quando preparo i funghi in fricassea (ricetta a destra), con la mia lama ricurva posso raschiare l'erba dal cappello, pelare i gambi e rimuovere la terra dalle lamelle senza danneggiarli. *- MICHAEL POIARKOFF, THE OSPREY, NEW YORK CITY*

UTILE ANCHE CON

Carote
«Non pelate le carote, mai. Sarebbe come arrostire il pollo senza la pelle. Lavatele e usate lo spelucchino per mondarle dalla terra e dai residui delle foglie». ***- Jeremy Fox, Rustic Canyon and Tallula's, Los Angeles***

Carciofi
«Io pulisco i carciofi posizionando il mio spelucchino alla base del vegetale, girandolo poi su se stesso per rimuovere le foglie fino a raggiungere il cuore. Poi, faccio scivolare la lama lungo il gambo, per pelarlo». ***- Katie Button, Cúrate and Nightbell, Asheville, North Carolina***

IL TOURNÉ

Questa tecnica francese, un po' datata e laboriosa, per dare alle verdure la forma stondata di un pallone da rugby è, in realtà, un metodo fondamentale per insegnare ai giovani chef l'uso dei coltelli. Tagliate le due estremità di una piccola patata e, tenendola con la sinistra e fermandola con il pollice su un'estremità piatta, seguite la sua naturale curvatura con la lama per tutta la lunghezza. Il movimento non è quello di affettare, bensì di stringere la verdura con le dita e con la lama verso il pollice, girandola man mano che proseguite.

FUNGHI IN FRICASSEA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

I funghi, ammorbiditi dalla cottura, assorbono il sapore della vinaigrette.

- **450 g di funghi champignon**
- **350 g di funghi orecchioni**
- **350 g di funghi finferli**
- **300 ml di olio extravergine d'oliva**
- **4 cucchiai di aceto di Champagne**
- **Sale a piacere**
- **1 cucchiaio di scalogno tritato**
- **1 cucchiaino di timo fresco tritato**
- **¼ di cucchiaino di pepe nero macinato**
- **1 cucchiaino di succo di limone**
- **Pane tostato, per servire**

1. Preriscaldate il forno a 220°C. Pulite delicatamente tutti i funghi con un panno asciutto. Utilizzate lo spelucchino per togliere le parti dei funghi secche o danneggiate, e per rimuovere eventuale terra dal gambo. Fate a pezzi i funghi orecchioni con le mani. Mettete gli champignon in una ciotola di grandi dimensioni e conditeli con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva. Trasferiteli su una placca da forno utilizzando un mestolo forato. Aggiungete i pezzi di funghi orecchioni e finferli alla ciotola insieme a 120 ml di olio extravergine d'oliva. Trasferite i funghi su un'altra placca da forno utilizzando un mestolo forato.

2. Cuocete i funghi nel forno preriscaldato finché non siano ben dorati, da 20 a 25 minuti. Sfornateli e cospargeteli con un pizzico di sale. Lasciateli riposare a temperatura ambiente per 5 minuti. Tagliate i funghi champignon in 4 pezzi ciascuno.

3. Unite, in una ciotola di grandi dimensioni aceto, scalogno tritato, timo, pepe, mezzo cucchiaino di sale, 120 ml di olio e mescolate con una frusta. Aggiungete i funghi e mescolate per condirli. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 2 ore. Assaggiate e aggiungete eventualmente altro sale, se necessario. Aggiungete il succo di limone e mescolate bene. Servite con pane tostato.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

MULTIUSO
Usate il dorso della lama per rompere i gusci di granchio o di aragosta.

GRANDE E ALTA
La lama alta si appoggia facilmente alle nocche della vostra mano libera mentre tagliate ed è comodissima per raschiare il cibo dal piano di lavoro o spostarlo.

MANNAIA CINESE

IL TUTTOFARE

«HO ACQUISTATO LA MIA PRIMA mannaia cinese–a lama medio–pesante, anni fa, quando vivevo a Shanghai. La considero perfetta per qualunque uso: dopo aver imparato a muoverla avanti e indietro sul tagliere, tenendo la mano libera vicino alla lama e le nocche appoggiate a questa per proteggere le dita, mi sono reso conto di quanto versatile fosse. Prendiamo un piatto con molti ingredienti, come il filetto di maiale Moo Shu (ricetta nella pagina accanto). Affetto il maiale, lo batto e lo taglio a striscioline con la mannaia. Affetto le verdure, le dispongo come desidero, poi le raccolgo e le metto in padella. Tagliare, battere, raschiare, trasportare: faccio tutto con la mannaia, non ho bisogno d'altro».

- BRANDON JEW, MISTER JIU'S, SAN FRANCISCO

UTILE ANCHE CON

Pollame
«Preparare il pollo alla diavola assicura una cottura uniforme e permette di divertirsi un po' con la mannaia. Mettete il pollo su un tagliere, con il dorso rivolto verso l'alto. Tenetelo per una coscia e picchiettate le ossa su entrambi i lati della spina dorsale, in modo da appiattirlo».
- Stephan Bogardus, North Fork Table, Southold, New York

Aglio
«Io metto uno spicchio d'aglio sotto la lama disposta di piatto, un martello nell'altra mano e—voilà!—aglio sminuzzato istantaneo».
- Isaac Toups, Toups' Meatery, New Orleans

OCCHIO AL FILO
Affilate la lama della mannaia con una pietra cote con grana da 1000 grit, poi rifinitela con una cote da 3000 o 6000.

CONSIGLIATA
La lama del Chan Chi Kee Large Slicer è meno curva di quella delle mannaie da macellaio e ha quindi una migliore aderenza al tagliere. Il suo fine acciaio al carbonio si affila facilmente ed è molto preciso nel taglio (chefknivestogo.com).

FILETTO DI MAIALE MOO SHU

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Il filetto di maiale Moo Shu di Brandon Jew si prepara in pochi minuti, dopo aver tagliato e disposto gli ingredienti vicino ai fornelli. La salsa hoisin al burro d'arachidi è la protagonista indiscussa di questa ricetta. Richiede solo 5 minuti di tempo e può essere preparata anche con 5 giorni d'anticipo. I fagioli neri fermentati sono piccoli fagioli di soia conservati sotto sale, reperibili nei negozi di specialità asiatiche. Funghi shiitake freschi e jicama si possono trovare su www.fruttaweb.com

SALSA HOISIN AL BURRO D'ARACHIDI

60 g **di fagioli neri fermentati**
140 g **di arachidi tostate**
75 ml **di aceto di vino bianco**
4 **cucchiai di sciroppo di riso integrale**
4 **cucchiai di melassa**
4 **cucchiai di acqua**
2 **cucchiai di zucchero integrale di canna**
2 **cucchiai di salsa di soia**
1 **cucchiaio di olio di sesamo tostato**
1 **cucchiaio di senape in polvere**
2 **spicchi d'aglio**
¼ **di cucchiaino di pepe nero macinato**

FILETTO DI MAIALE MOO SHU

500 g **di filetto di maiale**
2 **uova**
½ **cucchiaino di sale**
6 **cucchiai di olio di semi**
60 g **di funghi orecchie di Giuda, secchi**
1 **tazza di acqua calda**
1 **tazza di brodo di pollo**
1 **cucchiaio e mezzo di vino di riso Shaoxing o di sherry secco**
2 **cucchiaini di salsa di soia**
1 **cucchiaino di aceto nero cinese**
½ **cucchiaino di pepe bianco**
1 **cucchiaio di amido di mais**
1 **cucchiaio di acqua**
230 g **di funghi shiitake freschi**
100 g **di jicama (patata messicana)**
50 g **di sedano verde**
16 **piadine Moo Shu o tortillas (ricetta a pag. 19)**

1. Preparate la salsa hoisin al burro d'arachidi: mettete a mollo in acqua fredda i fagioli neri fermentati e lasciateli riposare per 5 minuti. Scolateli e frullateli insieme a tutti gli ingredienti della salsa fino a ottenere una crema omogenea, per circa 2 minuti. Conservate in un contenitore ermetico in frigorifero, fino a 5 giorni.

2. Preparate il filetto di maiale Moo Shu: Utilizzate la mannaia cinese per tagliare il filetto di maiale a fette di circa 1 cm di spessore. Disponetele su un tagliere e utilizzate il lato piatto della lama per batterle fino a un'altezza di circa 3 mm, ruotando le fette di 90° dopo ogni colpo per batterle in modo uniforme. Tagliate le fette in tante striscioline; mettete da parte.

3. Rompete le uova in un piattino e mescolatele con una forchetta. Aggiungete 1/4 di cucchiaino di sale. Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella di piccole dimensioni a fuoco medio. Aggiungete le uova e inclinate la padella per distribuire le uova uniformemente sul fondo della stessa. Coprite e cuocete finché le uova non solidifichino un poco, da 1 a 2 minuti. Togliete la padella dal fuoco e lasciate raffreddare per 1 minuto, quindi rimuovete la frittata e tagliatela a striscioline.

4. Mettete i funghi secchi in una ciotola e versateci 1 tazza d'acqua calda; lasciate in ammollo per 10 minuti. Scolate e sciacquate i funghi; metteteli da parte. Nel frattempo unite in una ciotola di piccole dimensioni brodo, vino di riso, salsa di soia, aceto nero e 1/4 di cucchiaino di pepe bianco; mettete da parte. In una ciotola separata unite amido di mais, 1 cucchiaio d'acqua e mescolate fino a ottenere una crema omogenea; mettete da parte.

5. Pulite e affettate i funghi shiitake; pelate e tagliate a julienne la jicama; tagliate a fette sottili il sedano. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella di grandi dimensioni o in un wok; aggiungete i funghi shiitake. Cuoceteli, mescolando di tanto in tanto, finché non siano dorati, per circa 3 minuti. Toglieteli dalla padella con un mestolo forato e metteteli in una ciotola. Versate altri 2 cucchiai di olio nella padella e aggiungete la carne di maiale; cuocete finché non impallidisca, per circa 1 minuto. Aggiungete funghi shiitake saltati, 1/4 di cucchiaino di sale, e 1/4 di cucchiaino di pepe bianco. Unite jicama, funghi orecchie di Giuda e strisce di frittata. Aggiungete il composto di brodo e portate a ebollizione. Fate bollire, girando di tanto in tanto, finché non si riduca leggermente, per circa 1 minuto. Versateci il composto di amido di mais e cuocete, girando continuamente, finché il liquido non si raddensi, per circa 1 minuto. Togliete dal fuoco; aggiungete il sedano. Servite caldo con piadine moo shu o tortilla calde e salsa hoisin al burro d'arachidi.

VINO ROSÉ elegante e speziato: Cerasuolo d'Abruzzo Dop Hèdos 2018 di Cantina Tollo.

MEZZALUNA

LA ROCK STAR

OCCHIO AL FILO

Conservate la vostra mezzaluna avvolta in uno strofinaccio dentro a un cassetto. Portatela da un arrotino un paio di volte l'anno.

CONSIGLIATA

La mezzaluna da 33 centimetri di R. Murphy ha un'ampiezza ideale. L'acciaio al carbonio di alta qualità mantiene a lungo l'affilatura (rmurphyknives.com).

PRESA SICURA

Le impugnature di palissandro tengono le mani lontane dalla lama, al riparo dal rischio di tagli.

UNA È MEGLIO DI DUE

Le doppie lame creano problemi, riducono la lunghezza del taglio e non possono essere affilate correttamente con una cote. Scegliete la lama singola.

«SONO CRESCIUTA A TORINO, IN ITALIA, e il cuore della nostra casa era una cucina vecchio stile: fornelli antiquati, lavandino smaltato e mia madre che faceva dondolare la mezzaluna avanti e indietro sul tagliere, con ritmo regolare. Quella mezzaluna adesso è mia e la uso per tritare cipolle, carote e sedano per il soffritto, la base del mio profumato ragù di pollo (ricetta a pag. 117). La mia mezzaluna è estremamente utile. Grazie al movimento a due mani, la sua lama taglia molto velocemente. A differenza dei robot da cucina, inoltre, alcuni pezzi rimangono più grossolani. Queste imperfezioni mi piacciono molto, mi fanno sentire a casa». -

SILVIA BALDINI, STRAWBERRY AND SAGE, THE SECRET

UTILE ANCHE CON

Gremolada
«Certo, aglio, prezzemolo e scorza di limone si possono benissimo tritare uno a uno con il coltello, ma sminuzzarli tutti insieme con questo strumento ultra-efficiente fa sembrare tutto più buono»
- Jodi Liano, San Francisco Cooking School

Erbe aromatiche
«Adoro utilizzare la mezzaluna per tritare velocemente gli odori quando mi vien voglia di piatti semplici con ingredienti freschi e profumati. Inoltre, è bello non doversi preoccupare di tagliarsi mentre lo fai».
- Erin Shambura, Fausto, Brooklyn

Guacamole
«Tritate pomodori, peperoncini jalapeño, coriandolo fresco, cipolle in tocchi della grandezza desiderata e dividete l'avocado in grossi pezzi con la mezzaluna. Questa è anche utilissima per sminuzzare frutta secca o cioccolato per i dolci».
- Ali Banks, R&D manager, Chopt

FETTUCCINE ITALO-AMERICANE CON RAGÙ DI POLLO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 45 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Questo ragù di pollo è facile da preparare e particolarmente gustoso, grazie alla combinazione di soffritto all'italiana e fantasia americana.

- 2 **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- 120 g **di pancetta o guanciale**
- 2 **spicchi d'aglio**
- 900 g **di sovracosce di pollo (con la pelle)**
- 1 **cucchiaino di sale**
- ½ **cucchiaino di pepe nero macinato**
- 200 g **di soffritto (ricetta in basso)**
- 6 **cucchiai di vino bianco secco**
- 500 ml **di brodo di pollo**
- 2 **foglie di porro (o 2 cipollotti)**
- 2 **rametti di rosmarino**
- 2 **rametti di timo**
- 1 **foglia d'alloro**
- 120 ml **di panna fresca**
- 150 g **di piselli, scongelati**
- 400 g **di fettuccine**
- 40 g **di Parmigiano Reggiano, grattugiato**
- 20 g **di burro**
- 1 **cucchiaino di scorza di limone grattugiata**
- 2 **cucchiai di prezzemolo tritato**

1. Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una casseruola di grandi dimensioni a fuoco medio. Tritate la pancetta e saltatela nella casseruola per 5 minuti. Trasferite la pancetta su un piatto, conservando il grasso nella casseruola. Aggiungete gli spicchi d'aglio interi e alzate il fuoco a medio-alto. Salate e pepate il pollo; appoggiatelo nella casseruola, con il lato con la pelle rivolto verso il basso. Rosolate per circa 6 minuti, girando il pollo a metà cottura, finché non sia dorato da tutte le parti. Mettete il pollo da parte, su un piatto.

2. Lasciate l'aglio e 2 cucchiai di grasso nella casseruola, scartandone il resto. Aggiungete il soffritto e il vino; portate a ebollizione a fuoco medio. Cuocete, mescolando frequentemente, finché il liquido non sia ridotto di metà, per circa 3 minuti. Aggiungete pollo e brodo in modo che la carne sia appena coperta dal liquido. Legate insieme foglie di porro, rosmarino, timo e alloro con lo spago da cucina e, quando comincia a bollire, aggiungeteli alla casseruola. Abbassate il fuoco a medio-basso, coprite e cuocete finché il pollo non sia tenero, da 45 minuti a 1 ora.

3. Togliete la casseruola dal fuoco, rimuovete il pollo e appoggiatelo su un tagliere. Coprite la casseruola parzialmente e lasciate riposare il pollo per 10 minuti. Schiumate il sugo, scartando il grasso dalla superficie. Togliete e scartate l'aglio e il mazzetto di erbe aromatiche. Aggiungete la pancetta saltata alla casseruola. Togliete pelle e ossa dal pollo; scartateli. Sfilacciate la carne con le mani in modo da creare tanti pezzetti.

4. Versate la panna nel sugo e cuocete a fuoco medio-alto, girando di tanto in tanto, finché non si raddensi leggermente, da 8 a 12 minuti. Aggiungete piselli, pollo sfilacciato e cuocete finché i piselli non siano teneri, per circa 2 minuti. Salate e pepate a piacere. Togliete la casseruola dal fuoco e mettete da parte.

5. Cuocete la pasta in acqua salata bollente seguendo le indicazioni della confezione. Scolatela e conservate un mestolo di acqua di cottura.

6. Versate la pasta nella casseruola con il sugo, mescolando accuratamente. Aggiungete Parmigiano Reggiano, burro e scorza di limone. Mescolate e versate qualche goccia di acqua di cottura per ottenere la consistenza desiderata. Cospargete con prezzemolo tritato e servite immediatamente.

VINO Barbera d'Asti croccante e di medio corpo: Marchesi di Gresy 2016

SOFFRITTO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 200 G

Ognuno ha la sua versione preferita del soffritto, un caposaldo della cucina italiana. Questa ricetta classica è la base ideale per il ragù di pollo che trovate in questa pagina.

- 2 **coste di sedano**
- 1 **cipolla gialla**
- 1 **carota**
- 20 g **di prezzemolo fresco**
- 4 **cucchiai d'olio extravergine d'oliva**

1. Tritate grossolanamente sedano, cipolla, carota e prezzemolo con la mezzaluna.

2. Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella a fuoco medio-basso. Aggiungete le verdure tritate e cuocete, girando di tanto in tanto, finché non siano tenere, per circa 15 minuti.

TEMPO DI CONSERVAZIONE
Potete preparare il soffritto in anticipo e conservarlo in un contenitore ermetico in frigorifero per 5 giorni.

COLTELLO DA PANE

DENTI AFFILATI

LINEA CURVA
Una lama leggermente curva aiuta a proteggere le nocche e, rispetto a quelle dritte, consente anche di vedere meglio la direzione di taglio.

OCCHIO AL FILO
Affilate la vostra lama su una cote, oppure seguite il consiglio di Kreuther e affidatevi a un arrotino professionista.

CONSIGLIATO
La lama ondulata rende il coltello da pane Tojiro ITK più delicato, con gli alimenti, dei suoi concorrenti a lama classica. La robustezza del suo acciaio mantiene a lungo il filo e lo rende un coltello molto affidabile (chefsknivestogo.com).

«IN ALSAZIA, DOVE SONO CRESCIUTA, il pane è un alimento fondamentale, ma per noi non era necessario che fosse fresco: inzuppavamo le fette di pane raffermo nel latte, le friggevamo e le coprivamo di zucchero e cannella per fare il pain perdu. Il pane secco veniva anche grattugiato e serviva a impanare le cotolette. Una baguette di qualche giorno prima si trasformava in croutons deliziosi, perfetti per sfregarvi sopra uno spicchio d'aglio. Ovviamente, per tagliare un ottimo pane serve un ottimo coltello. Quelli da cucina non perforano bene la crosta e sono spesso molto imprecisi. Una buona baguette o una boule, dalle nostre parti, godono di grande considerazione e vanno quindi tagliate con un coltello a lama seghettata con un movimento orizzontale, senza applicare pressione, per ottenere fette dai contorni definiti». - *GABRIEL KREUTHER, GABRIEL KREUTHER RESTAURANT, NEW YORK CITY*

UTILE ANCHE CON

Agrumi
«Io utilizzo un coltello a lama seghettata per sbucciare, pulire e tagliare le arance. Ne essicco le bucce per infusioni o mix di spezie, ne spremo il succo sul pesce crudo e ne uso la polpa per insaporire i miei piatti».
- Jaime Young, Sunday in Brooklyn

Verdure
«Un coltello a lama seghettata è eccellente per tagliare i pomodori e, più in generale, per mondare e affettare le verdure».
- Marianne Bondad, Scampi, New York City

Meloni
«Tagliate entrambe le estremità di un melone di grandi dimensioni con un coltello da pane, e appoggiatelo su una delle due facce piatte. Lavorando dall'alto in basso, pelate il melone fino a scoprire la polpa da ogni lato e dividetelo a metà. Adesso è pronto per essere affettato o tagliato a pezzi».
- Maribel Rivero, Yuyo, Austin

Pesce
«È più veloce e più efficace per squamare e tagliare la testa a pesci di grandi dimensioni, come le spigole o le trote, e per perforare la loro spessa spina dorsale».
- Nicholas Elmi, Laurel, Philadelphia

Costine
«Le costine di maiale formano solitamente uno spesso strato di crosta, dovuto alla glassa di cui sono ricoperte. La lama seghettata riesce a tagliare il compatto strato esterno tra una costina e l'altra senza sfilacciare la carne».
- Jess Pryles, autore di **Hardcore Carnivore**

COME TAGLIARE UNA BOULE

1. Con movimento orizzontale, senza esercitare pressione, tagliate la forma di pane in due.
2. Appoggiate una metà del pane sul lato appena tagliato. Appoggiate le dita vicino a una delle due estremità, esercitando una leggera pressione, a qualche centimetro da dove comincerete a tagliare.
3. Con delicatezza e fermezza, senza premere, tagliate delle fette spesse circa 2 centimetri muovendo la lama orizzontalmente avanti e indietro. Ripetete con l'altra metà.

END PIECES

Lo chef Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore di Senigallia (AN), 2 stelle Michelin, siede sul bancone di "Tunnel", nuovissimo lab al servizio dei suoi ristoranti. Ph. LCM

CELEBRATING

La **Madonnina del Pescatore** ha 35 anni «ma sembra fatta ieri». Moreno Cedroni la racconta, a partire da una certa ossessione per l'acqua

di LAURA LAZZARONI

Da sinistra. Mariella Organi, moglie di Cedroni e direttore di sala di Madonnina del Pescatore. Ph. LCM. La sala del ristorante. Ph. Francesco Scipioni.

Non è tanto per il pur ragguardevole traguardo dei 35 anni di vita di Madonnina del Pescatore, a Senigallia (un traguardo notevole per un ristorante gastronomico 2 stelle Michelin al di fuori del circuito delle grandi metropoli del cibo) che Moreno Cedroni merita uno spazio tutto suo in un numero speciale dedicato all'acqua. Al di là dell'anniversario, in Italia è impossibile parlare di ecosistema marino e di prodotto ittico senza pensare a lui, senza parlare con lui.

Anconetano, inventore del "susci" con la "c" (preparazioni tecnicamente analoghe a quelle giapponesi ma contaminate con la palette dei sapori mediterranei), conoscitore assai "secchione" del prodotto, dal taglio alla trasformazione, ideatore di una linea di semi-lavorati e inscatolati di mare e di una salumeria di pesce (Anikò), oltre che di una versione gourmet e stagionale del "beach shack" (il Clandestino, sulla baia di Portonovo, ad Ancona), Cedroni senza l'acqua è incapace di creare. «Anche adesso che ti parlo sono in piedi davanti alla grande finestra che dalla sala del ristorante si affaccia sulla spiaggia e il mare, a pochi metri da qui, e guardo l'Adriatico». Da quella sala, condotta con mano delicatissima e precisa dalla moglie Mariella Organi, una delle migliori padrone di casa che l'Italia della ristorazione possa vantare, lo chef racconta la sua passione. «Ho sempre pensato che se lavori in un ambiente dove si trovano cose belle, sei naturalmente portato per fare cose belle. Mi ricordo per esempio che nel lab di Paco Torreblanca c'era un meraviglioso ulivo secolare... Per me il bello è l'acqua, che non può mai mancare in nessuna delle mie cucine, compresa quella di casa. Creo guardando il mare e non è un mare qualunque: è il mare da cui sorge il sole, e credo fortemente che anche questo contribuisca a far nascere e crescere le mie idee migliori. In questo ambiente la spinta alla ricerca si accende spesso e volentieri: non potrei lavorare per più di una settimana senza questo elemento. Anche se sono convinto che non sia una regola aurea e che se dentro di me con ci fosse la leva che muove la curiosità, questa ricerca forse non la farei, acqua o non acqua». Discutiamo di come la vicinanza di montagna e mare renda un ristoratore naturalmente più sensibile alle tematiche ambientali: Cedroni dall'anno scorso ha introdotto nei suoi ristoranti una policy di abbattimento del consumo di plastica e di altri materiali non riciclabili. «Il nostro è un mare pulitissimo: a 20 km da qui c'è una raffineria ma negli ultimi 20 anni la qualità dell'acqua è migliorata di stagione in stagione e qui sono "piantate" molte bandiere blu. Il riscaldamento globale incide, ma non ti so dire in che misura 2 gradi in più o in meno facciano la differenza in un mare come l'Adriatico; penso comunque che il problema non sia solo ambientale: c'entrano anche le politiche della pesca. Ti faccio un esempio: qui davanti un tempo era zona ad alta densità di cannolicchi. Mio padre e mia madre li pescavano a mano, con l'acqua che arrivava al ginocchio. Ricordo che quando era increspata, usavano versarvi qualche goccia di olio: allargandosi, la macchia permetteva di vedere meglio il fondo, fungendo quasi da lente di ingrandimento. Io poi facevo mazzetti da 10 cannelli e

«Creo guardando il mare, il mare da cui sorge il sole, e non è un dettaglio: credo fermamente che anche questo contribuisca a far nascere e crescere le mie idee migliori»

Dall'alto. "Seppia blu", ph. Brambilla Serrani; Il Clandestino susci bar, sulla Baia di Portonovo. Ph. Francesco Scipioni. Cedroni con Luca Abbadir, il suo prezioso "secondo". Ph. Brambilla Serrani. Nella pagina precedente. Dettagli del Tunnel. Ph. LCM.

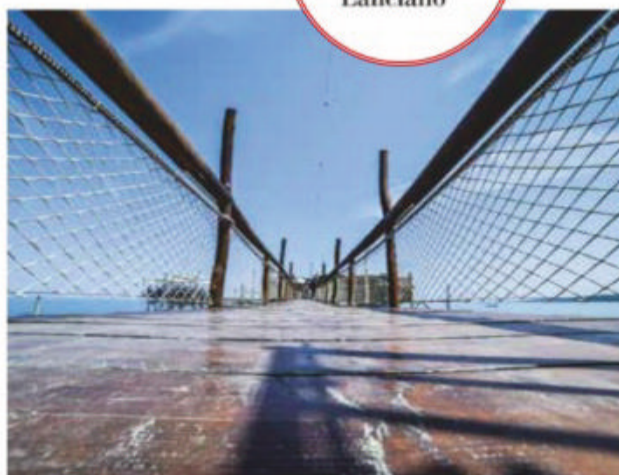
li andavo a vendere, 100 lire al mazzetto. 20 anni fa sono arrivate le barche che, anziché "arare", aspiravano, e così facendo hanno risucchiato tutte le uova: per onorare il ricordo di quel mollusco, in uno dei miei menù ho inserito un cannello ricomposto, con il carapace in pasta brick e un ripieno di polpa vera; lo serviamo come aperitivo». Le flotte di pescherecci commerciali hanno portato a una graduale contrazione del numero di piccoli pescatori. «Va aggiunto che molti stanno attenti a pescare solo piccoli quantitativi, in modo da "far cartello" e mantenere il prezzo alto». Per procurarsi solo il meglio Cedroni moltiplica i fronti, rifornendosi dal mercato ittico di Ancona come anche dalle piccole barche, «così posso assicurarmi dalla sogliolina senigallese al moro oceanico, lo stesso che mangiavo già molti anni fa da Nobu». Parte delle preparazioni per i suoi ristoranti vengono realizzate negli spazi dell'Officina, il grande capannone dove in anticipo di tendenza (e non senza qualche difficoltà) ha creato la sua linea di mare prêt-à-porter (ricordate la bresaola di pesce spada e il San Daniele di tonno?). Mentre nel primo laboratorio, inaugurato nel 2003 nel garage di casa e traslocato nel 2005, da pochi mesi è nato Tunnel, nuovo spazio di sperimentazione pura. «L'ho chiamato così perché quando si fa ricerca si è al buio e per questo motivo l'ho voluto dipinto di nero, dal pavimento al soffitto. L'ho costruito con lo spirito di usarlo davvero, ogni giorno, e non solo per farlo vedere a clienti – anche se un giro, a fine servizio, glielo faccio sempre fare, è a pochi metri da qui! Ci ho messo tutti gli strumenti che ho conosciuto grazie alla scuola spagnola, liofilizzatore, distillatore, ultrasuoni, pentola a pressione coreana: adesso vanno di moda ma considera che il primo distillatore io lo comprai 15 anni fa; lo usai due settimane poi si ruppe e cambiare il pezzo costava troppo: meglio così, la mia ricerca allora non era supportata dalla maturità». Le idee che nascono a Tunnel devono entrare al ristorante in maniera delicata, come una nota in più, senza creare rotture. Come i distillati usati nei cocktail di Anikò, come l'ostrica sbriciolata per il risotto, come il gelato alla buccia di banana nera, fatta in pentola a pressione, analogamente all'aglio nero. «Ora c'è un cocomero a disidratare, vediamo cosa ne esce». Ogni anno la Madonnina del Pescatore osserva tre mesi di chiusura: ogni anno Cedroni la riapre con lo spirito di chi apre un locale nuovo. «Ha 35 anni ma sembra fatta ieri».

Una pesca antica e dolce

Torna "Cala Lenta", il 5 7 luglio.

Da Francavilla al Mare a San Salvo, worshop, incontri sulla salute dell'ecosistema costiero e degustazioni a tema sui trabocchi

Immagini dalle precedenti edizioni di Cala Lenta. Ph. Alessio Tagliavento

C'**ERA UN ANTICO RITUALE** della cultura marinara abruzzese (citato perfino nel "Trionfo della morte" di D'Annunzio), si chiamava "cala lenta": i pescatori, appena prima dell'alba, erano soliti far scivolare le loro reti in mare dall'alto di alcune caratteristiche piattaforme di legno che dalla costa si protendevano verso l'acqua, rilasciandone le cime in un gesto "traboccante". Da qui ha preso il nome una delle zone costiere italiane più caratteristiche, la Costa dei Trabocchi, che da Ortona arriva fino a Vasto, (in questo tratto negli anni 60 del secolo scorso se ne contavano più di 60). Molte di queste originali piattaforme, ancorate alle rocce, sono diventate oggi punti di interesse, culturale e gastronomico (numerose ospitano validi ristoranti). Dalla storia di queste strutture votate alla pesca secondo tradizione è nato l'evento itinerante Cala Lenta *(calalenta.com)*, ideato da Slow Food Lanciano. Un appuntamento estivo che quest'anno si svolgerà il 5, 6 e 7 luglio e che si propone di approfondire il tema della sostenibilità e della divulgazione di una conoscenza ad ampio spettro degli ecosistemi connessi al pescato, puntando sulla salvaguardia dello straordinario patrimonio naturale e gastronomico della Costa Teatina. Mare, identità locale, cultura gastronomica, turismo, ambiente e paesaggio sono le parole chiave della tre giorni: dibattiti e incontri culturali si inframmezzeranno a un mercato del gusto, a numerosi laboratori gastronomici, a show cooking e tanto street food. Le attività più attese, però, sono i pranzi e le cene a tema sui trabocchi, dove a ogni edizione si gusta dell'ottimo pesce fresco. Sospesi sul mare.

- di NICOLETTA DE ROSE

Slow Food® Lanciano

APPROFONDIMENTI

"Costruire nuove memorie"

Highlights dall'edizione 2019 di Identità Golose. Dedicata al potere innovativo del ricordo

di NICCOLÒ VECCHIA

Dall'alto e in senso orario. Riccardo Camanini; la Enmolada di Enrique Olvera; il pane di Richard Hart; "Superficie di Marte" di Jeremy Chan. Ph. Brambilla-Serrani

TRADIZIONE O INNOVAZIONE? Spesso, quando si parla o si scrive di cucina, queste due parole vengono presentate in senso antitetico. Le incontriamo utilizzate come categorie contrapposte, dovrebbero aiutare a comprendere l'approccio dello chef di cui si parla, come se si dovesse decidere da che parte stare. Si tratta evidentemente di una lettura non solo abusata, ma soprattutto superficiale, che non permette di cogliere alcuni aspetti fondamentali dell'evoluzione della cucina, tanto in Italia come nel resto del mondo.

Una dimostrazione articolata in questo senso l'ha fornita la quindicesima edizione del congresso milanese di Identità Golose: l'appuntamento, ideato nel 2005 da Paolo Marchi e Claudio Ceroni, è cresciuto negli anni fino a diventare uno dei più importanti a livello europeo, una tre giorni in cui trovare sui diversi palchi della sede di Milano Congressi una selezione sempre più ricca dei più importanti interpreti della gastronomia italiana e internazionale. Tutti chef animati dal costante desiderio di innovare, di proporre l'inedito, di affermare la propria creatività.

Il tema scelto quest'anno dal curatore Paolo Marchi è stato "Costruire nuove memorie". Accompagnato da un celebre aforisma del compositore Gustav Mahler: "La tradizione è custodire il fuoco, non adorarne le ceneri". Un modo efficace e diretto per ricordare come la memoria sia un motore indispensabile della creatività, e come la comprensione di ciò che è stato sia irrinunciabile per mettersi nella condizione di anticipare ciò che sarà.

Coerentemente con questo punto di partenza, la scelta del "piatto simbolo" dell'edizione è caduta su una forma di pane firmata da Niko Romito. Il pane come evocazione di una memoria gustativa universale, ma anche come oggetto di costante evoluzione. Tra i personaggi più iconici intervenuti nei giorni milanesi ricordiamo non a caso una delle "rockstar" della panificazione contemporanea: Richard Hart, da ottobre 2018 al comando di Hart Bageri, laboratorio di panificazione aperto in società con René Redzepi del Noma. Il baker inglese è arrivato in Danimarca dopo sette anni passati da Tartine, a San Francisco, dove al fianco di Chad Robertson ha contribuito a fare di quell'insegna la Mecca del pane a lievitazione naturale.

Nella sua lezione, Hart ha presentato il suo lavoro come il frutto di una costante trasformazione: quella degli impasti, spinti il più possibile perché siano i grani e le fermentazioni, e non altri ingredienti, a dare sapore e profumo al pane, ma anche quella ispirata dalla sensibilità del panificatore, che quotidianamente deve capire la materia che si trova tra le mani. Non si tratta di ripetere identici dei gesti, di applicare formule numeriche esatte: la ricerca del

pane “perfetto” per Hart (che ritiene di produrre in un anno solo quattro o cinque forme meritevoli dell’aggettivo) risiede tutta nella capacità di vedere ogni impasto come un soggetto vivo, le cui caratteristiche cambiano ogni giorno. E anche per questo, quando meno di un anno fa è arrivato a Copenhagen, ha deciso di rinnovare il proprio approccio e le proprie tecniche, senza dimenticare ciò che aveva imparato e insegnato da Tartine, ma mettendolo piuttosto in discussione per trovare nuove strade.

La memoria di cui si nutre la creatività in cucina, a volte, può essere anche la memoria di altre persone, il ricordo codificato di tradizioni che poco o nulla hanno a che fare con la storia personale dello chef che le rielabora. È questo il caso di Jeremy Chan: un giovane britannico con origini canadesi e cinesi, laureato a Princeton e con un breve passato da analista finanziario, che ha ottenuto da pochi mesi la prima stella Michelin con il ristorante Ikoyi, a Londra. Il nome arriva da un quartiere di Lagos, in Nigeria, dove è nato il socio e restaurant manager di Chan; le materie prime dei piatti serviti da Ikoyi sono tutte o quasi provenienti dall’Africa occidentale. Ma Jeremy Chan in quella regione ha trascorso solo 48 ore in tutto: la sua ricerca si basa su un affascinante equilibrio tra i libri sulla cucina africana che trova alla British Library e le sue intuizioni del tutto originali. «Mi piace immaginare ogni ingrediente come se fosse sospeso nel vuoto - ha raccontato alla platea di Identità Golose - gioco ad astrarlo dal suo contesto originario per dargli una nuova forma con il mio istinto». Una follia? Potrebbe suonare come tale, ma i risultati danno ragione al coraggio spavaldo di questo cuoco, il cui piatto simbolo, al momento, è “Superficie di Marte”: un trancio di platano marinato in latticello, fritto con una panatura di farine dolci africane, cosparso di una polvere salata di lamponi e accompagnato da un’emulsione di peperoncino Scotch Bonnet affumicato. Tutto dipende dal contesto, insomma. Lo pensa anche Enrique Olvera, chef messicano - l’unico al mondo ad avere due ristoranti nei primi 50 della classifica dei 50 Best: Pujol a Città del Messico e Cosme a New York. Dal palco di Identità ha raccontato di aver capito che strada dovesse prendere la sua cucina nel momento in cui ha smesso di chiedersi se dovesse puntare maggiormente sul fine dining, di cui ammira la precisione e la ricerca senza amarne il formalismo, o sullo street food, che per il Messico è uno scrigno infinito di sapori e ricette. Per Olvera la chiave è stata sentirsi libero di creare un contesto originale, in cui rielaborare la tradizione della cucina popolare del suo paese con un gusto contemporaneo e internazionale, fino a proporre un percorso in stile Omakase attraverso una delle storie gastronomiche più amate del mondo.

Non sono in molti a dedicare altrettanta considerazione, invece, alla gastronomia russa. Chi da anni, per fortuna, non si cura di questo sono i gemelli Ivan e Sergey Berezutskiy che, dopo essersi divisi e aver fatto esperienze in alcuni dei migliori ristoranti del mondo, si sono ritrovati a Mosca per aprire il ristorante Twins Garden (evoluzione di un primo progetto chiamato solamente “Twins”). Due sono anche gli elementi centrali della loro proposta gastronomica: una ricerca maniacale e ortodossa sugli ingredienti locali, che fa pensare alla fiera rigidità del manifesto della New Nordic Cuisine, e l’ambizione di rendersi quasi totalmente indipendenti nella produzione delle materie prime grazie a una grande fattoria di proprietà, riprendendo l’approccio farm-to-table di una certa scuola americana, da Alice Waters fino a Dan Barber. Tutto ciò che fanno i Berezutskiy ha dunque un legame forte con la tradizione russa, ma ha rappresentato una novità sorprendente per un panorama gastronomico per molti versi vergine alle invenzioni della cucina creativa. Che porta ad esempio i gemelli a proporre un dessert in cui due prodotti tipicissimi come l’olivello spinoso e la ryazhenka (latte cotto e cagliato, ndr) si incontrano con un miele messo in infusione con del caviale di ricci di mare.

Innovazione e tradizione, senza antitesi, anche in Italia: ce n’è stata molta a Identità Golose, chiaramente. Raccontata, tra gli altri, con la semplicità di un Riccardo Camanini, chef del Lido84 di Gardone Riviera. Che quando riscalda e abbrustolisce al Josper un risotto al concentrato di pomodoro, per poi accompagnarlo con succo di prugna secca, Vermouth e pepe Sancho, altro non fa che giocare con «un piatto legato alla memoria di molti, per quanto fosse acido, ottuso e opprimente». Ma basta ricordarlo, per ripensarlo e rifarlo, questa volta squisito.

Dall'alto. Un piatto di Alicina Hosteria; la spiaggia davanti alla Vecchia Marina

I LOCALI DEL CUORE

Le riflessioni di **Marco Bolasco** sulla ristorazione di mezzo e i nuovi format della gastronomia contemporanea

NONOSTANTE LE NUOVE TENDENZE, i cambiamenti e le rivoluzioni, c'è ancora una buona fetta di pubblico italiano che concepisce il ristorante come quel luogo in cui si va a mangiare "ciò che a casa non si mangia".

VECCHIA MARINA
Lungomare Trento 37
Roseto degli Abruzzi (TE)
Tel.: 085 8931170
Prezzo medio:
45€ vini esclusi
ristorantevecchiamarina.com

ALICINA HOSTERIA
Via San Sebastiano 54
Porto Ercole (GR)
Tel.: 0564 832630
Prezzo medio:
45€ vini esclusi
www.facebook.com/Alicina-Hosteria-222248974633219/

È la storia della nostra ristorazione, contrapposta a quella della cucina familiare, ovvero di un luogo un po' esotico dove si possono trovare cibi speciali. E non stiamo parlando di caviale o di carne di struzzo ma più semplicemente di una bella bistecca, di una scorpacciata di funghi o di un carosello di antipasti di mare. Anzi, un bel menù di pesce, tutto intero. «Andiamo a farci una mangiata di pesce!», chi non lo ha sentito dire almeno una volta? E dunque il ristorante che serve pescato è un po' il paradigma mitizzato, quello che piace un po' a tutti. Forse anche per questo abbiamo perso di vista il fatto che il pesce spesso non sia affatto un prodotto di provenienza locale e che le materie prime servite siano stancamente standardizzate su una sequenza banale, che non valorizza la biodiversità marina: crudi di crostacei (gamberi rossi e scampi), un paio di carpacci, spaghetti o paccheri con i frutti di mare (vongole, cozze e qualche variazione sul tema), pesce bianco (orata e branzino su tutto) e un tragico sorbetto a chiudere. A pensarci bene tutto ruota intorno a questo modello, su un format che non può non prevedere un ambiente un po' più curato, dove "curato" significa una bella tovaglia, il bicchiere in vetro azzurro e i souvenir del mare alle pareti: attrezzi per la pesca e qualche foto. Questo è il ristorante italiano di pesce, non si scappa. La massima variazione oggi

è trovare in menù un paio di sarde a beccafico, ma solo perché la Sicilia è di gran moda.
Poi ci sono quelli che invece sanno che il mare può dare molto di più, che il pescato segue le stagioni e che è meglio mangiare una seppia in inverno e un'orata in estate. E che san bene che la lampuga è un pesce da non mancare e che le canocchie son più saporite degli scampi. Ecco, loro non è che abbiano tanti locali fra cui scegliere. Per fortuna però ce ne sono due di ristoranti in Italia, più o meno alla stessa latitudine, che affacciano su due opposti mari, e che sfuggono allo stereotipo. Il primo si chiama Vecchia Marina ed è una vera osteria marinara, di quelle senza orpelli, dove il pesce è oggetto di culto quando si pesca e quando si cuoce. Gennaro D'Ignazio e famiglia sono veri conoscitori di un Adriatico dai fondali bassi, che sa dare grandi crostacei e conchiglie, pesce di pezzature piccole ma saporito come pochi. Qui la materia prima arriva in tavola con una chiara nozione di come e da dove ci è arrivata, e se si deve maltrattare il mare per averla non arriva. L'unico rito a tavola è la convivialità e ci si ritrova intorno a una padella o un tegame, forchetta in mano, come si farebbe a casa. Sicuramente la migliore trattoria di pesce d'Italia. Il secondo indirizzo è un piccolo locale, l'Alicina a Porto Ercole, dove un cuoco campano, Ivan Silvestri, fa quello che in questa zona di mare bellissimo non si vedeva fare da tempo - cucinare con garbo quel che offre il pescatore, e solo quello - e mette a frutto la sua creatività per condirlo e presentarlo.
I due locali hanno due cose in comune: la barca che esce per pescare direttamente per loro e il fatto di non avere nessuna vista sul mare. Non importa, perché con quei sapori il mare è forte e chiaro di suo.